



Caldiffr Privat
Acquavite di mele Gravensteiner

Dall'antica varietà Gravensteiner, distilliamo questa raffinata acquavite, maturata in barrique secondo tradizione. Rotonda, piena, speziata, al naso, Mele, vaniglia, mallo di noce e frutta secca.

Indicazioni:
3 anni in Barrique con sistema Solera.

Abbinamenti:
Cioccolato fondente, frutta secca in particolare mele e albicocche.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Acquavite di frutta
Gradazione:	43% Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Formato:	50 cl.
Consumo:	Da uno a due anni dall'apertura.
Temperatura di servizio:	15° C nel calice.