

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS

BASSEMBERG/VAL DE VILLÉ



- Eccezionale produzione di **eaux de vie** di frutta, sapientemente ottenuta attraverso metodi tradizionali
- Solo i migliori frutti vengono selezionati per ottenere voluttuosi e cristallini distillati
- Simbolo di uno stile di vita, le acqueviti uniscono qualità e originalità per un grande e intenso piacere



TIPOLOGIA

Acquavite



ZONA PRODUTTIVA

Bassemberg



MATERIA PRIMA

Pere Williams di origine francese



PRODUZIONE

Le pere Williams al loro arrivo vengono messe in tini dalle pareti di vetro. I frutti formano presto una massa pastosa da dove ne deriva un succo zuccherato e profumato. La fermentazione dei frutti comincia dopo una o due giornate e dura da cinque a sei settimane. Il suo svolgimento deve essere attentamente sorvegliato. Successivamente inizia la distillazione negli alambicchi in rame



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido trasparente



PROFUMO

Aroma particolarmente fruttato



SAPORE

Riprende gli aromi percepiti a naso



FINALE

Pulito