

Massenez

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS

NOTE GENERALI

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Aroma particolarmente fruttato.

Sapore Riprende gli aromi percepiti a naso.

Finale Pulito.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA DEI DIVERSI PRODOTTI

