

DU.IT RATAFIA DI AMARENE

Ratafia di ciliegie amarene secondo la ricetta storica. Prodotto con vino Montepulciano d'Abruzzo Doc e aromatizzato con alcol e amarene.

Le ciliegie Amarene sono sciroppate e infuse in alcool e vino rosso. Il dolce della frutta taglia perfettamente il tannico del vino e l'amarognolo dei noccioli. Sul finale una lievissima nota acidula rende la bevuta incredibilmente fresca. Da bere liscio, preferibilmente a temperatura ambiente, o da utilizzare per creare i tuoi migliori cocktail.

Ingredienti: vino Montepulciano d'Abruzzo DOC, sciroppo di amarene (amarene, zucchero, acqua, acido citrico), alcol.

