



AMBAR FLORIO

Da una selezione delle migliori uve Moscato maturate al caldo sole dell'isola nasce Ambàr, un nettare dal colore oro con lievi rilessì d'ambra, dal profumo intenso e dal sapore pieno e morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa. Ideale con tutta la pasticceria, da servire a 14° - 16 °C. Da provare a temperatura di 8°-10°C., con la frutta e il gelato.

