

CILIEGIA ROSOLIO



CILIEGIA ROSOLIO nasce dalla sapiente macerazione delle ciliegie mature in alcole purissimo.

Liquore delicatamente profumato ed estremamente gradevole al gusto.

La parola “rosolio” trae origine dall'antico latino “ros-solis”, la cui traduzione letterale è “rugiada del sole”.

CHERRY ROSOLIO is the fine maceration of ripe cherries in pure alcohol . That Liquor is delicately scented and results extremely pleasing to the taste.

The word "rosolio" derives from the ancient Latin "ros-solis", whose literal translation is "dew of the sun".

UTILIZZO E ABBINAMENTI: Liquore da meditazione o da dessert, si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10/12 gradi C. abbinato a dolcetti secchi.

PARAMETRI SENSORIALI

ASPETTO: Limpido e consistente

COLORE: Rosso rubino

SAPORE: intenso, complesso, fruttato, caratteristico di ciliegia

GRADO ALCOLICO: 25% vol

C COIMA



Integratori alimentari a base di piante e derivati
LE BEVANDE DEL BENESSERE
ESSENTIA NATURALIS
MANIFATTURA LIQUORI