

MIELA GRAPPA



In tempi molto antichi l'uomo osservò che il miele esposto all'aria e bagnato dalla rugiada del mattino, si tramutava dopo alcuni giorni in un liquido alcolico. Questo liquido chiamato idromiele o idromele diventò la bevanda per eccellenza delle tribù del Nord Europa.

Il miele di acacia utilizzato nella Miela Grappa con la sua delicatezza, la sua complessità aromatica e il suo profumo e sapore deciso aggiunto al puro distillato di vinacce selezionate crea un liquore dal bouquet morbido ed equilibrato.

In ancient times mans remarked that the honey exposed to air and wet with the dew of the morning, transformed after a few days in an alcoholic liquid. This liquid called idromiele becamed the iconic drink of the northern European tribes. Acacia honey used in Miela Grappa with its delicacy, its aromatic complexity and its aroma and strong flavor added to pure distillation of pomace selected creates a liqueur with soft and balanced bouquet .

UTILIZZO E ABBINAMENTI: Da degustare liscio a fine pasto a temperatura ambiente

PARAMETRI SENSORIALI

ASPETTO: Liquore brillante

COLORE: Giallo oro

SAPORE: intenso, caratteristico di miele e grappa

GRADO ALCOLICO: 35% vol

C COIMA



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