



Poli Miele

Liqueur de miel à base de grappa

Spécialité par lot

Matières premières : Marc de plusieurs cuvées de raisins de la province de Vincenzo, Vénétie et miel biologique d'acacia.

Élaboration : Après avoir abaissé le degré d'alcool du distillat à 28%, on ajoute la grappa est infusée. On obtient ensuite un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. L'eau-de-vie sera réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

Dégustation : Arômes de pin, genévrier, fleurs (acacia, orange). Saveur douce, intense et rafraichissante

Service : Servir à 10 – 15°C.

Code SAQ: 11731141 – 500 ml

Prix : 43,50\$

Prix licencié : 37,83\$

UVC : 6

