

Acquavite di mele bianca

Descrizione

Acquavite ottenuto dalla distillazione di sidro di mele.

Distillato aromatico, dall'intenso profumo e aroma di frutta, che si presta a realizzare cocktail, aperitivi, ad essere usato su gelato di frutta e panna. Consumato freddo esalta le sue caratteristiche organolettiche.

Formati

Bottiglia da 200 ml: Ø 34,6 mm; h 300 mm

Bottiglia da 500 ml: Ø 65,8 mm; h 363 mm

Codice prodotto

AFP002 Acquavite di mele bianca in bottiglia da 200 ml

AFG002 Acquavite di mele bianca in bottiglia da 500 ml

Tecnica di produzione

Il sidro

La miscela di oltre 70 varietà di mele coltivate presso il Monastero dei SS. Pietro e Paolo permette di ottenere un sidro corposo e molto aromatico. Le vecchie varietà tipiche del Piemonte e del Trentino, tendenzialmente acidule, conferiscono al sidro note aromatiche intense, mentre le varietà più moderne ne aumentano il grado zuccherino.

La fermentazione viene controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati per evitare l'insorgere di fermentazioni anomale e acetati.

Distillazione

La distillazione viene effettuata con alambicco discontinuo a caldaiette in rame a passaggio di vapore presso terzi. L'accurata separazione delle teste e delle code permette di ottenere un distillato pregiato e ricco di note fruttate.

Gradazione

40% vol

Note gustative

Esame visivo

Limpida, di colore trasparente.

Esame olfattivo

Profumo intenso, di mela.

Esame gustativo

Al gusto morbida, rotonda, fruttata.

Manipolazione e stoccaggio

Immagazzinamento

Tenere lontano da fonti di luce e calore.

Conservare il prodotto in ambienti con temperatura che non superi i 40 °C, con buone condizioni igieniche.

Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o eccessivi carichi statici. Evitare di impilare più di 4 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Pericoli

Il prodotto è infiammabile. Tenere le bottiglie distanti da fiamme libere.

Materiali imballaggi

Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro trasparente destinati all'uso alimentare.




I tappi sono in silicone alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e non rilascia sapori o odori al prodotto.

Le bottiglie vengono imballate in cartoni da 6 con custodia anti urto in polistirolo.

Considerazioni sullo smaltimento

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 90%.

In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campagne di compostaggio	
Bottiglia	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro	
Tappo	può essere smaltito nei contenitori del secco o dell'indifferenziato	
Cartoni	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone	
Polistirolo	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della plastica	

Produttore

Prodotto e confezionato nei propri laboratori da:

Monastero dei SS. Pietro e Paolo Società Agricola s.s.

Loc. Giardino della Risurrezione, s.n.c.

28887 Germagno (VB)

P. IVA e C.F.: 02377570037

REA: VB 201933

Cod. accisa: IT00VBX00072K

Tel e fax 0323866832

E-mail: ordini@monasteroermagno.it

Sito: www.monasteroermagno.it

