



CESARONI®

BEVANDA AROMATICA
A BASE DI

VINO
E PESCHE

Bevanda Aromatizzata alla Pesca Bordolese 0,75 Lt Cesaroni

Vino dolce da dessert

La pesca, originaria della Cina dove è considerato simbolo di immortalità, è un frutto carnoso e tondeggiante la cui polpa succulenta e profumata ha un sapore dolcissimo dovuto all'elevato contenuto in acqua ed alla presenza di pectina

Composizione:

Vino, pesche zucchero e aromi

Tenore alcolico:

12,0 % vol.

Preparazione:

Il vino alle pesche viene elaborato utilizzando vino bianco delle Marche e aggiunto alla pesca da frutto lavorata opportunamente.

La pesca viene aggiunta di zucchero e messa a macerare al sole, dentro recipienti inox, per diversi giorni si ottiene così la melassa di pesca.

Si priva del nocciolo e si depura dalla parte solida attraverso filtrazione meccanica.

Essa viene aggiunta al vino quando pronta e corretta con aggiunta di zucchero ed aromi vari; il vino così ottenuto viene filtrato fino alla microfiltrazione a freddo.

Note di degustazione:

Limpidezza opalescente, colore paglierino tenue; all'olfatto ha un odore intenso e fresco di pesca, impercettibile sentore di mandorle amare. Il gusto è morbido e armonico dolce.

Va servito a 6°/8° C.

Conservazione:

Vino da conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni dall'apertura

Abbinamenti:

È adatto a dolci di pasticceria secca, torte alle mandorle o alle nocciole, crostate di frutta, ma che si esprime bene anche accostato a formaggi erborinati come il Gorgonzola. Il vino e pesca Cesaroni è adatto ad accompagnare macedonie di frutta e dolci, cantuccini su paste di mandorla.

Pallettizzazione: PL 80x120 cm.: n.21 cartoni per ogni fila, max n. 5 file,

totale n. 105 cartoni da 6 Bottiglie misure: Cm 16,5 x 23,5 x 33,5 per un peso singolo di Kg 8,06

Bottiglia: Bordolese 0,75 Lt.

Tappo: Sughero agglomerato.