

Serra

Vino aromatizzato alla China

Lavorazione: ottenuto per infusione di vino con piante aromatiche, macerazione 40 giorni.

Maturazione: Vasche di acciaio.

Affinamento vino: in piccole botti di rovere, barriques

Grado Alcolico: 16% Vol.

Ingredienti: vino Roero, alcool, zucchero, china calysaia, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, cardamomo, scorze di arancia dolce e amara, bacche di vaniglia.

Caratteristiche: Colore rosso granata con riflessi aranciati. Profumo di spezie armonico, Sapore pieno intenso fragrante.

Temperatura di servizio: 10-12 °C aperitivo con ghiaccio, 20 – 22°C liscio.

Abbinamento consigliato: aperitivo con ghiaccio, digestivo con cioccolato fondente.

