



ERBALUNA

VINO BIOLOGICO

BRANDY

Trattamenti antiparassitari: nessuno: lavorazione con metodo biologico certificato ICEA

Fermentazione: con rimontaggi frequenti e di breve durata per migliorare qualità, colore, morbidezza, profumo.

Pressatura delle vinacce con torchio classico a pressione bassa.

Distillato di vino Barbera prodotto per noi dall'Azienda Agricola "Il Milin" di proprietà con metodo biologico.

Gradazione alcolica: 43% vol.

Distillazione: a bagnomaria in alambicco discontinuo.

Affinamento: 5 anni in barrique

Colore: giallo paglierino con riflessi ramati

Profumo: fine, piacevolmente aromatico, ricorda frutti mediterranei, persistente ed armonico.

Gusto: morbido, armonico, ricco di sentori fruttati.

Temperatura di servizio: 16°C

Confezione: bottiglia 500 mL

Imballo: Confezione da regalo in astuccio bianco



AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: www.eraluna.it

mail: biovini@eraluna.it