ACQUISTATO IL .....

Liquore di Miele Mazzetti



Miele d’acacia e Grappa piemontese, insieme danno vita a un distillato unico e inimitabile

Mazzetti non smette mai di sorprendere. In questo caso lo fa partendo da due ingredienti semplici ma unici nel loro genere. Il miele, quello buono, d'acacia, e la Grappa piemontese, vera specialità della casa. Insieme danno vita a un distillato unico e inimitabile. Miele Mazzetti e sinonimo di naturale dolcezza. Grazie alla sue note proprietà benefiche, il miele diventa l'anima di questo distillato da (de)gustare anche con il naso. Raccomandato per i rari momenti di puro relax. Buono da solo, magari con un dolcetto della tradizione a dargli man forte. Dolcezza chiama dolcezza, sempre!

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Intenso aroma di Miele e grande persistenza

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821