



ACQUISTATO IL

Liquore di Miele Mazzetti



Svinando

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 è 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821