



ACQUISTATO IL .....

## Crema Di Pistacchio



*Svinando*

## Un liquore cremoso che nasce da pasta di pistacchi siciliani, alcol, acqua e zucchero.

*Colore fine pasta*

Bottega propone questo delizioso fine pasto a base di pistacchi. Prodotti da una pianta originaria del Medio Oriente che però cresce spontanea e rigogliosa anche alle pendici dell'Etna, questi piccoli frutti sono da sempre riconosciuti per le proprietà nutritive. Dalla tradizionale raffinatura di soli pistacchi di Sicilia, si ottiene una pasta che mantiene intatte tutte le preziose caratteristiche organolettiche di questo frutto. A questa golosa pasta viene aggiunto alcol, acqua e zucchero, dando vita a un liquore cremoso, rotondo e avvolgente, dall'aroma intenso e inebriante. L'aggiunta di grappa, inoltre, conferisce a questa crema un tocco finale e un'aromaticità inconfondibile. Ottima per chiudere in bellezza un buon pranzo, può essere servita a temperatura ambiente o perfino ghiacciata.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Italia

### Uve

Gradazione 17% vol

Temp. Servizio Ambiente o ghiacciato

Quando Berlo After dinner

### Abbinamento Vinificazione

### Sensazioni

I pistacchi, prodotti da una pianta originaria del Medio Oriente, che cresce spontanea e rigogliosa alle pendici dell'Etna, grande vulcano siciliano, sono da sempre riconosciuti per le proprietà nutritive. Dalla tradizionale raffinatura di soli pistacchi di Sicilia, si ottiene una pasta che mantiene intatte tutte le preziose caratteristiche organolettiche di questo frutto. La sapiente miscelazione di questa pasta con alcol, acqua e zucchero dà vita ad un liquore cremoso, rotondo, avvolgente, dall'aroma intenso ed inebriante di pistacchi siciliani. L'aggiunta di grappa conferisce a questo prodotto un tocco finale e un'aromaticità inconfondibile.