



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

AMARETTO della NONNA GISELDA

AMARETTO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Italia



INGREDIENTI:

Acqua, alcool, zucchero, mandorle biologiche, vaniglia, cacao e aromi naturali.
100% alcool di grano proveniente da agricoltura biologica.

NOTE DEL DISTILLATORE:

Amaretto di qualità proveniente dalla distillazione di vera mandorla amara, vaniglia biologica del Madagascar, chicchi biologici di cacao del Perù ed altri finissimi ingredienti rigorosamente biologici.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 28% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore ambrato dai riflessi dorati.
Profumo forte di mandorla.
Distillato dal sapore accattivante, ricorda il marzapane.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Temperatura di servizio: da servire a 10°-12°C.
Abbinamenti: in cucina, può essere usato per preparare alcune creme dolci aromatiche. Da gustare liscio, con un cubetto di ghiaccio oppure come indispensabile ingrediente in tipici cocktails italiani.

FORMATI:

500 ml

Il contenuto di alcool è elevato: consumare responsabilmente.





PIZZOLATO
ORGANIC WINE

AMARETTO della NONNA GISELDA

ORGANIC & VEGAN CERTIFIED AMARETTO

Italy



INGREDIENTS:

Water, organic alcohol, organic sugar, organic flavor, organic caramel.

WINEMAKER'S NOTES:

Quality Amaretto from the distillation of real bitter almond, organic vanilla from Madagascar, organic cocoa beans from Peru and other very strictly organic ingredients.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 28% vol.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Amber color with golden reflections.

Strong almond scent.

Distilled with a captivating flavor, reminiscent of marzipan.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 10°-12°C.

Food pairings: it can be used to prepare some aromatic sweet creams. To be enjoyed neat, with an ice cube or as an indispensable ingredient in typical Italian cocktails.

SIZES AVAILABLE:

500 ml

High alcoholic content: drink responsibly.



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – Tax Code and VAT No.: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com