

## ELIXIR vino aromatizzato



**eliXir** è un vino "da meditazione" dai profumi floreali, fruttati e speziati. Ottimo come fine pasto e in abbinamento ai dolci e al cioccolato e come aperitivo.

E' prodotto aromatizzando vino Nebbiolo, mediante infusione a freddo in soluzione idroalcolica di varie erbe, tra le quali la china, radici di rabarbaro, la viola, scorze di arancia dolce e amara, bacche di vaniglia, chiodi di garofano, cannella e altre spezie.

Al vino viene poi aggiunta l'infusione aromatica, zucchero ed alcool per portarlo alla gradazione di 16° e prima di essere imbottigliato, viene lasciato affinare in piccoli botti di rovere per almeno un mese.

Colore rosso granato con orli aranciati.

Profumo aromatico intenso che ricorda le spezie con cui è prodotto.

Gusto caldo, pieno e aromatico.

Temperatura di servizio: 16° - 18 ° C ; come aperitivo 10° - 12° C

Formato: bottiglia da 500 ml

Una volta aperto è preferibile conservarlo al fresco.

Etichetta artistica curata da Mauro Maulini