



 **IL ROGGIO®**



**Descrizione:** Questo inedito distillato d'uva barricata abbina egregiamente freschezza e complessità. Il packaging giovane e innovativo ne fa un prodotto con una spiccata personalità.

**Tipologia:** Acquavite d'uva regina barricata

**Provenienza:** Emilia Romagna

**Vitigno:** Uva Regina

**Caratteristiche e processo produttivo:**

Quest'acquavite d'uva d'eccellenza conserva la freschezza e la carica aromatica dell'uva appena colta. Viene prodotta nel pieno rispetto della tradizione, distillando in piccoli alambicchi a vapore i grappoli d'uva selezionati e ricchi di mosto. La gradazione di 40° consente un breve invecchiamento in barrique di pregiata quercia americana, che dona al distillato inconfondibili sentori di uva passita, di miele e di vaniglia.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore e aspetto:** Ambrato

**Olfatto:** Intenso e fruttato

**Gusto:** Netto, elegante, armonico con sentori di uva passita, miele e vaniglia.

**Bicchieri consigliato:** Bicchieri "Il Roggio"

**Temperatura di servizio:** 14°C

**Modalità di consumo:** L'acquavite d'uva invecchiata va consumata dopo i pasti. È un distillato da meditazione. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente.

**Da consumarsi preferibilmente entro:** Nessun limite di tempo consigliato.

**Canali di vendita:** Distribuzione allargata.

**Posizionamento nel mercato:** Fascia media.

**Target:** Uomo/Donna 24-64 anni, livello medio.