

PRIMO
LIQUORE DI MARZEMINO PASSITO

- Tipologia di Prodotto:* Liquore.
- Metodo di Produzione* Si ottiene in gran parte dal vino Marzemino, le cui uve, dopo la vendemmia, sono rimaste ad appassire per circa 4 mesi nei graticci (particolari stuole di canelle dove un tempo si allevavano i bachi da seta). Nel Primo questo vino viene impiegato per il 40% e ad esso si aggiungono alcool buongusto, aromi naturali e zuccheri d'uva.
- Alcool svolto:* 25%
- Caratteristiche:* Elisir moderatamente alcolico e dolce (zucchero 20%).
- Colore:* Rosso rubino brillante.
- Bouquet:* Il profumo ricorda il Marzemino Passito e le sue fragranze: ciliegia, amarena, fragola, lampone, prugna, frutti di bosco e mandorla.
- Gusto:* Intenso e dolce. Al gusto si ritrovano i sapori dei frutti descritti sopra.
- Abbinamenti:* Ottimo dopo i pasti come digestivo, si accompagna superbamente con biscotti, cioccolato, gelato alla vaniglia e alla crema.
- Servizio:* Va servito molto freddo (ma non ghiacciato) e conservato in frigorifero. Si suggerisce di berlo in piccoli bicchierini di cioccolato.
- Curiosità:* Il nome, "Primo", gli viene attribuito perché è il primo liquore prodotto con il Marzemino Passito, il primo liquore dell'Azienda Il Colle e per la prima volta è frutto dell'ispirazione di Francesco Ceschin, figlio del titolare Fabio Ceschin, allora diciottenne. Infine, ma non di minore importanza, la sua etichetta è la prima realizzata dall'artista e scultore contemporaneo Roberto Piaia.





Bottiglie x cartone: 6 da 500 ml