



Idromele

Miele Mille fiori, Acqua, Acido Citrico

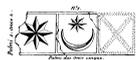


L'idromele è il fermentato più antico del mondo. In epoca antica era simbolo di immortalità; nel Medioevo si donava ai novelli sposi una quantità di idromele sufficiente per una luna. Per la sua produzione utilizziamo miele millefiori della Lunigiana e acqua sorgiva delle Apuane; il miele viene disciolto in acqua e il mosto ottenuto, posto a fermentare in fusti di acciaio. È caratterizzato da una straordinaria delicatezza e dolcezza, perfetto per formaggi, frutta secca e cioccolato fondente ed è ottimo da meditazione.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

Grado alcolico: 15% vol. (può variare da lotto a lotto)

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE
Opificio del Gusto

Essentiae Lunae: Via Palvotrisia, 219030 - Castelnuovo Magra - La Spezia - Liguria