


CREMA MANDORLA

 **Vitigni:** Catarratto, Grecanico ed Inzolia

Zona di produzione: Sicilia Occidentale

Preparazione: al vino si aggiunge un infuso alcolico di mandorle, fino ad ottenere il tipico profumo ed il classico gusto del vino alla mandorla

Alcool: 16% vol

Zuccheri: oltre il 20%


Colore: ambra scuro

Profumo: tipico di mandorle

Gusto: dolce e delicato

Temperatura di servizio: ambiente oppure ben freddo

Abbinamento: buona base per frullati di frutta, gelati, torte, amaretti e pasticceria in genere. Ottimo aperitivo, servito freddo o con ghiaccio.

 **Grapes:** Cataratto, Grecanico and Inzolia

Area of production: west Sicily

Preparation: we add an alcoholic infusion of almonds to the wine until we get the typical aroma and the classic taste of almonds

Alcohol: 16% vol

Sugar: more than 20%

Color: amber

Taste: sweet

Perfume: rich

Serving temperature: room temperature or a little bit chilled

How to use: it is a good basis for milkshakes, ice cream, cakes and macarons. Excellent aperitif to be served cold or on the rocks.

