

# 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.

