

## RATAFIA' DI RIBOLLA GIALLA

Il Ratafià di Ribolla Gialla è ottenuto da mosto di uve Ribolla Gialla, appassite a freddo, al quale è stato aggiunto il vino, prodotto con le stesse uve. Lo potremmo definire un Ratafià di stile classico, seppur innovativo per l'apporto di questa varietà autoctona.

Il liquore viene ottenuto per macerazione a freddo della componente vinoso-alcolica con erbe, radici, fiori e spezie, breve passaggio in legno, unendo infine il mosto e lo zucchero. È un prodotto naturale che non contiene aromi.

Colore ambra brillante, dai profumi intriganti e complessi che ricordano la pera Williams, l'albicocca secca, il limone, pennellate di cedro e *nuances* di fiori mediterranei, radici lievemente amare e spezie, sempre in estremo equilibrio.

Suadente ed ammaliatore al gusto, si fa dolce, ma non stucchevole, con lunga persistenza aromatica finale che ricorda i fichi secchi e i datteri. Un liquore da fine pasto moderno a base di vino che s'ispira all'antica tradizione.

Ideale in accompagnamento al Tiramisù, ottimo quale ingrediente utilizzato come "bagna", sposa pure la pasticceria secca al burro, biscotti secchi con mandorle di Sicilia, e Savoiardì.

Grado alcolico: 17% vol.

Servire fresco a 8° C, o con ghiaccio, in calice da Porto vintage.

