



## Mura 'e Lughe

### **CLASSIFICAZIONE**

Liquore alle Pere in filu ferru

### **Produttore**

Caddeo Remo

### **PROVENIENZA PERE**

Sardegna – Marghine - Dualchi

Altitudine 300 metri sul livello del mare, suolo medio impasto di origine basaltica con rocce affioranti.

### **VARIETA'**

Pera endemica sarda, diverse varietà in base alla stagionalità (camusina, spadone).

## **UVAGGIO PER FILU FERRU**

Grappa di Monovitigno, ottenuta dalla distillazione discontinua, in alambicchi a bagnomaria a vapore indiretto, di vinacce selezionate di uve di Cannonau di Sardegna 100%

## **LAVORAZIONE**

Macerazione di pere sarde e aromi naturali in grappa monovitigno di Cannonau.

## **CARATTERISTICHE**

Gradazione alcolica: 39%

Colore: giallo oro.

Olfatto: ricco al naso, profumo fruttato, aromatica al palato.

Gusto: morbido, armonia bilanciata, caldo, persistenza lunga.

## **SERVIZIO**

Temperatura 3-10 °C.

Ottimo come dopo cena e momenti conviviali

## **ABBINAMENTI**

Formaggi stagionati o erborinati.

Dolci a base di mandorle

Confetture dal gusto deciso ed intenso.

Risultati positivi nella miscelazione di cocktail.

## **FORMATO**

0.50 lt.