

PURO 1976

La lenta maturazione in botti secolari caratterizza questo condimento dal tipico colore bruno scuro e dal sapore agrodolce e intenso. Di struttura nobile, suadente e persistente, si utilizza con i formaggi importanti, saporiti e piccanti, ma anche con la frutta e per creme pasticciare, e gelati. È un vero e proprio elisir da centellinare a fine pasto.

This unique precious condiment ages in centenary wooden barrels. The particular persistency of its flavour makes it the perfect elixir to round off a meal but its extraordinarily rich aroma and taste make for some astonishing and memorable marriages with a variety of cheeses, desserts and fruit. To experience the full complexity of its noble and highly intense combination of perfumes and scents, try some on its own in a small glass: it should be sipped like a wine for meditation at the end of a meal.

DIMENSIONE . SIZE

100 ml

