

APERITTIVO

Polini
APERITIVO

NA BAZIE WINA, WYTRAWNE
2024

SZCZEP

Johanniter

WINIFIKACJA

Maceracja z ziołami, skórkami
pomarańczy oraz grejpfruta.

PODŁOŻE

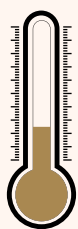
Gliny zwałowe

AROMAT
& SMAK

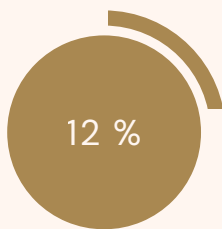
Delikatna goryczka, nuta słodczy
i aromat lata zamknięty w kieliszku.
Najlepiej smakuje z winem frizzante,
lodem i plastrem pomarańczy
– jak wieczór w ogrodzie
pełnym rozmów.

PROPOZYCJA
PODANIA

Idealna propozycja jako dodatek
do drinka: 3 części Vicu Medusa,
2 części Polini Aperitivo, 1 część
woda, pomarańcza



TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
12%

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!