



BALLARINI

VINI

BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO E VISCIOLA

PRODOTTO TRADIZIONALE
MARCHIGIANO

Il prodotto nasce seguendo le vecchie ricette contadine con l'unione delle nostre uve a bacca rossa, visciole (*Prunus Cerasus*) coltivate nei nostri terreni e zucchero.

INGREDIENTI: Vino, visciola e zucchero

RACCOLTA VISCIOLE: a mano nei mesi di giugno e luglio

RACCOLTA UVA: a mano dalla prima settimana di Ottobre con un'accurata selezione delle nostre uve in funzione del grado di maturazione

FERMENTAZIONE: botti in acciaio

AFFINAMENTO: acciaio

SERVIZIO: 8°-10°

ABBINAMENTO: pasticceria secca, dolci al cioccolato fondente, crostata di ciliegie e gelato alla crema.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: colore rosso rubino con sfumature violacee

OLFATTO: intenso di visciola matura

GUSTO: morbido e persistente

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

FORMATO DISPONIBILE: 0.50 LT.

CONTIENE SOLFITI



WILD CHERRY WINE

TRADITIONAL PRODUCT OF
LE MARCHE

The product is born following the old country recipes with the combination of our red grapes, wild cherries (*Prunus Cerasus*) and sugar.

INGREDIENTS: Wine, sour cherry and sugar

WILD CHERRY HARVEST: by hand in June and July

HARVEST PERIOD: by hand the first week of October with a careful selection of our grapes depending on the degree of maturation

BREWING: steel barrels

MATURATION: steel

SERVING TEMPERATURE: 8° - 10°

FOOD MATCHING: pastries, sweet dark chocolate, cherry pies and ice creams

SENSORY PROFILE:

COLOUR: ruby red color with purple hues

SMELL: ripe black cherry

TASTE: soft palate and persistent

ALCOHOL CONTENT: 14% vol.

AVAILABLE SIZE: 0.50 LT.

CONTAINS SULFITES

Azienda Agricola BALLARINI LEONARDO
Frazione Varano, 287 - 60131 ANCONA (AN) - ITALY
Tel.+39 071 8046036

Responsabile Commerciale: Daniela Ballarini
Agronomo ed Enologo: Stefano Ballarini
Codice Fiscale BLLLLRD51L21I758C - Partita IVA 01344610421
www.ballarinivini.it - info@ballarinivini.it