



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvín"

CERUTTI

KISEI

L'ORIGINE E LA PRODUZIONE:

Da uva moscato di viti vecchie, un vino speciale aromatizzato unico nella sua tipologia, ottenuto da un'antica ricetta utilizzando come base il moscato secco assemblato ad un'infusione in alcool, zucchero, china calissaja e numerose spezie ed erbe aromatiche per 45 giorni ed ulteriormente affinato in bottiglia per almeno otto mesi.

I CARATTERI:

Il colore si presenta giallo oro tendente all'arancio. Il bouquet ampio, suadente nei suoi sentori di spezie, evocativo di sensazioni sensuali persistenti, caldo in bocca, gioioso e armonioso.

IL SERVIZIO E L'ABBINAMENTO:

Può essere un aperitivo che "Gino" del Bar Roma di Costigliole d'Asti ha elaborato per noi:

1 parte di Kisei, 1 parte di Vodka neutra, 3 gocce di angostura, completare con "Asti Cesare" o Moscato D'Asti, selz e fettina arancia.

Ottimo come digestivo, nella sua ampiezza è pronto ad esaltare il cioccolato e tutti i dolci con nocciole e mandorle, ottimo in qualunque momento della giornata.



Casa Vitivinicola "Ca du Ciuvín" CERUTTI
di Cerutti Sergio

CASTIGLIONE TINELLA (CN) - Strada Manzotti, 6/Bis - Fax: +39 0141 855949 Email: cerutti@caduciuvín.com