



MOSTO COTTO DI MOSCATO PASSITO DI SARACENA

Il Mosto Cotto di Moscato Passito di Saracena ottenuto concentrando tramite bollitura il mosto di tutte le uve dalle quali otteniamo il Moscato Passito, quindi mosto di Guarnaccia bianca e Malvasia bianca e il mosto di Moscatello e Duraca appassite.

Si ottiene un raffinato mosto cotto da utilizzare come condimento su gelati, dolci, macedonie di frutta, formaggi, tartare di carne.

Bottiglia: 10 cl.