



PRODUZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO BEVANDE DI FANTASIA
A BASE DI VINO DI QUALITÀ SUPERIORE

Questo Elisir è ottenuto da uve provenienti da vitigni pregiati, Manna ed erbe che crescono spontanee a Geraci Siculo nel cuore del Parco delle Madonie. Elegante e raffinato accompagna tutti i dessert. L'aggiunta di Manna rende l'ELISIR ad alta digeribilità.

ELISIR ALLA MANNA

Produttore:	La Fontana – Geraci Siculo (PA) Italia
Zona di produzione:	Geraci Siculo, nel cuore del Parco delle Madonie
Uve:	A bacca bianca selezionate
Metodo di produzione:	Per infusione con manna ed erbe che crescono spontanee a Geraci Siculo nel Parco delle Madonie
Gradazione alcolica:	10% vol
Tipo di vino:	Bianco – Sicilia (IGT)
Colore:	Giallo oro
Profumo:	Fruttato, con sentori erbacei intensi
Sapore:	Intenso con caratteristiche tipiche dei vitigni di appartenenza, manna con leggero sentore frizzantino
Abbinamenti gastronomici:	Ideale per accompagnare dessert, frutta, cioccolato, tutti i dolci tipici, per irrorare i gelati, con il panettone, il pandoro o la colomba. Abbinamento consigliato: Testa di Turco (dolce tipico di Castelbuono)
Temperatura di servizio:	Va servito freddo 0– 5° C

LA FONTANA di Corradino Franco
Via della Libertà, 9 – 90010 Geraci Siculo (PA)
tel/fax 0921 643370 - cell: 339.8732019 333.1674334
P.IVA 04566920825

www.lafontanageraci.it
elisir@lafontanageraci.it