



MOSTO COTTO

MOSTO OTTENUTO DA UVA AGLIANICO

DOPO LA TORCHIATURA DIRETTA DELLE UVE VIENE RIDOTTO DELL'80% DAL PESO INIZIALE ATTRAVERSO LA BOLLITURA,,

AROMATIZZATO CON SPEZIE, AGRUMI E MELA COTOGNA.

OTTIMO PER SORBETTI, PER LA REALIZZAZIONE DELLE CARTELLATE PUGLIESI, DEI PEPERONI SOTTACETO IMBOTTITI

