

VODKA VKA

MADE IN TUSCANY



Cereali:	Grano Tenero Biologico Toscano
Acqua:	Dell'Appennino Toscano
Metodo di Distillazione:	Procedimento a "4 Colonne" con doppio effetto in continuo sottovuoto
Filtrazione:	Attraverso carbone attivo e demetilazione
Aspetto Visivo:	Dal Cristallino ad un cangiante iridescente
Qualità Organolettiche:	Grano fresco e una punta di ginepro, una texture minerale con una vellutata percezione di alcool e una fresca acidità sul finire
Zona di Imbottigliamento:	Toscana
Gradazione Alcolica:	40%
Abbinamenti Culinari:	Aringa, salmone, caviale, crostacei, cedro e frutti tropicali

Cereals:	Tuscany Organic Wheat
Water:	From the Tuscan Apennines
Distillation Method:	Four double effect continuous vacuum columns
Filtration:	Activated carbon and demethylation
Visual Examination:	Crystal clear to iridescent
Organoleptic Qualities:	Fresh wheat and a hint of juniper, a mineral texture with a silky alcoholic sensation and a cool acidity in the finish
Bottled Area:	Tuscany
Alcohol content:	40%
Food Pairing:	Herring, salmon, caviar, crustaceans, citrus and tropical fruits

www.vka.it