



ACQUISTATO IL

Cherry Stock Liquore di Ciliegie



Succo di marasche dalmate e Brandy Stock. Un gusto intenso di ciliegia con un piacevole finale

Un liquore dal carattere unico. Cherry Stock nasce dall'incontro tra la tradizione della distillazione del brandy e l'abbondanza di marasche della Dalmazia. Questo pregiato distillato, infatti, combina il succo delle celebri ciliegie visciole con il Brandy Stock, dando vita a un prodotto dal gusto intenso e inconfondibile. Stock, è bene ricordarlo, è una storica azienda triestina che ha scritto importanti pagine della storia della distillazione in Italia. Fondata nel 1884 da Lionello Stock, la distilleria ha iniziato la sua avventura con la produzione di brandy, sfruttando le uve locali per colmare il vuoto lasciato dalla crisi della viticoltura francese dovuta alla peronospora. Cherry Stock si distingue per il suo colore granato scuro con affascinanti riflessi ambrati, segno della sua maturazione e della fusione perfetta tra il succo di marasche e il brandy. Al naso, il bouquet è complesso e avvolgente, dominato da intense note di ciliegia marasca, nocciola e caramello, impreziosite da un'elegante componente alcolica che conferisce profondità e struttura. In bocca si rivela caldo e suadente, con una dolcezza ben calibrata che lascia spazio a richiami fruttati e a un finale piacevolmente ammandorlato. Versatile e raffinato, Cherry Stock è perfetto liscio, o con ghiaccio. Si presta bene anche alla miscelazione, aggiungendo un tocco fruttato e avvolgente a cocktail e long drink.

La Vigna

Terreno **Esposizione** Allevamento Densità imp.

II Vino

live

Tipologia Liquore Italia

Provenienza

Gradazione 28% vol **Ambiente** Temp. Servizio **Quando Berlo** Dopo cena

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni Miscela di succo di marasche della Dalmazia combinate con il Brandy Stock. Gusto dolce di ciliegia e colore rossastro