



## CONFETTURA DI SAGRANTINO



**360 g**



**240 g**



**110 g**

*Dalle uve selezionate di Sagrantino, solo i grappoli più belli vengono scelti per la lavorazione eseguita a mano dalla proprietaria e le sue collaboratrici, con prodotti naturali, come ci ha insegnato la tradizione, il segreto per ottenerla è la frutta appena colta e la sua immediata lavorazione che ne esaltano la fragranza, il gusto e la piacevolezza.*

*La grande versatilità dell'uso di questa confettura, raggiunge la sua massima espressione sui formaggi di pecora stagionati o erborinati, cioccolato fondente alla sua più alta concentrazione, accoppiandosi perfettamente con il nostro Passito di Sagrantino "Semèle".*