


mura
mura

L'ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE
INCONTRA IL GIAPPONE

*THE APRICOT TONDA OF COSTIGLIOLE
MEETS JAPAN*





UMURA

LIQUORE DI ALBICOCCA



UMURA

APRICOT LIQUEUR

Japan, virtuous agriculture, love for ancient fruit varieties: these are the ingredients of Umura.

Inspired by the legendary plum liqueur "Umeshu", we used the most aromatic of the apricot varieties, the Tonda of Costigliole, to create a unique spirit with a memorable personality.

Enjoy it with a few ice cubes as an aperitif, alone, or paired with blue and aged cheeses: Piedmont meets Japan. Unforgettable.



INGREDIENTS Alcoholic apricot infusion, sugar, apricot distillate, antioxidant: ascorbic acid

METHOD OF PRODUCTION 90% Infusion of apricots in hydroalcoholic solution for 6 months in steel vats. 10% Apricot distillate, with discontinuous alembic in bain-marie, fueled by renewable energies.

ALCOHOL CONTENT 26% vol.

CONTENTS 50 cl

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

SIGHT Vibrant, slightly orange cloudy, unfiltered

SMELL Clear hint of ripe apricot

TASTE Sweet but not cloying, acidity alive, extremely persistent

PAIRINGS Blue and aged cheeses

SERVICE TEMPERATURE 8-12° C

Il Giappone, l'agricoltura virtuosa, l'amore per le vecchie varietà di frutta: sono questi gli ingredienti dell'Umura.

Ispirati dal mitico liquore di prugne "Umeshu", abbiamo utilizzato la più aromatica tra le varietà di albicocche, la Tonda di Costigliole, per realizzare uno spirito unico e dalla personalità memorabile.

Gustatelo con qualche cubetto di ghiaccio all'aperitivo, solitario, o in abbinamento a formaggi erborinati e tome stagionate: il Piemonte incontra il Giappone.

Indimenticabile.



INGREDIENTI

Infuso alcolico di albicocche, zucchero, distillato di albicocche, antiossidante: acido ascorbico

METODO DI PRODUZIONE

90% Infusione delle albicocche in soluzione idroalcolica per 6 mesi in acciaio.
10% Distillato di albicocche, con alambicco discontinuo a bagno maria alimentato da energie rinnovabili.

GRADO ALCOLICO

26% vol.

CONTENUTO

50 cl

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA

Arancione vivace, leggermente torbido, non filtrato

OLFATTO

Netto sentore di albicocca matura

GUSTO

Dolce ma non stucchevole, acidità viva, estremamente persistente

ABBINAMENTI

Formaggi vaccini, erborinati e a lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-12° C



Mura Mura

Località Vianoce, 1 14048 Montegrosso d'Asti AT Italia
info@muramura.it