

SAPORI DI TOSCANA / ACQUA

ACQUA DI TOSCANA



SAN FELICE

ACQUA SAN FELICE - VAR CL 75 / CL 37,5

In un bosco incontaminato di felci secolari, alle pendici degli Appennini e delle montagne dell'Abetone, vicino alla storica città di Pistoia, sgorga Acqua di Toscana San Felice...

L'acqua oligominerale Naturale è perfettamente equilibrata in sali minerali, utilizzata fin dagli Etruschi per le sue straordinarie qualità terapeutiche e di benessere. Ideale con piatti leggeri, dal gusto leggero e naturale la rende una ottima acqua da bere anche lontano dai pasti. Con una etichetta rossa, l'acqua oligominerale Frizzante ha uno splendido perlage finissimo reso possibile dalla bassa temperatura dell'acqua della sorgente Acqua di Toscana San Felice. Questa acqua è perfetta per accompagnare cibi dal sapore potente e vini strutturati che lascia una meravigliosa percezione nel retrogusto.



VERNA
OLIGOMINERALE DI TOSCANA



ACQUA VERNA VAR CL 75 - PET CL 150 / CL 50

Situato nel cuore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, il Monte della Verna sovrasta un paesaggio bucolico e meraviglioso, un'oasi di pace e tranquillità nota sin dai tempi più antichi in seguito scelta dallo stesso San Francesco come luogo di meditazione, di raccoglimento e di preghiera. A poca distanza dal piccolo santuario dedicato al santo di Assisi ha origine Classica, acqua dal carattere incontaminato e puro come il territorio dove nasce.

SAPORI DI TOSCANA / ACQUA



ACQUA PANNA
PET CL 150 / CL 75 / CL 50
VAR CL 75 / CL 50
VAP CL 75 / CL 25

Acqua Panna sgorga in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro. Le sorgenti di Acqua Panna si trovano all'interno di una tenuta che si estende su una superficie di oltre 1300 ettari, condotta secondo le regole dello sviluppo sostenibile e dove si svolgono opere di tutela forestale per proteggere la ricca flora e fauna del luogo.

Tutto il territorio è interdetto a qualsiasi attività umana e sorvegliato da personale di vigilanza. Acqua Panna, prima di sgorgare, transita nell'acquifero per 15- 20 anni, arricchendosi naturalmente di quegli elementi naturali e di quelle proprietà che ne disegnano il particolare profilo organolettico.

Da sempre nota ed apprezzata per il suo gusto morbido e per la presenza di preziosi oligoelementi, è riconosciuta a livello internazionale quale eccellente compagna di vini delicati, non troppo strutturati e di moderata gradazione alcolica che devono accompagnarsi a piatti leggeri, con qualità organolettiche sottili ma persistenti.

