

VINO DI CACTUS

- 4 litri di vino nero
- 1 litro di vino bianco
- 1 litro di alcool a 90°
- 5 Arance tagliate a spicchi
(anche la buccia)
- 1 Limone tagliato a spicchi
(anche la buccia)
- 1 Baccello di Vaniglia
- 1 Kg di zucchero



Tenere il tutto per 40 giorni a macerare in un recipiente ed ogni due giorni mescolare ad esclusione degli ultimi cinque.

Dopo aver tolto tutto il liquido, filtrare (con filtri di carta), quindi imbottigliare.