

LIMONI E ZAGARA



Utilizziamo Limoni maturi e non trattati, con mano paziente spicchiamo le scorze gialle che, sottili e profumate, restano a riposare nell'alcool. L'alta concentrazione di estratto naturale usato nella preparazione dona intensità di sapore e vivacità di colore. Aggiungiamo infine le suggestioni speziate della Zagara ossia dei Fiori d'Arancio.

We use only mature and untreated Lemons and with patient hand we cut into slice the yellow peel that , subtle and fragrant , are to rest in alcohol for long time . The high concentration of natural extract used in the preparation gives flavor intensity and vibrancy of color. Finally we add the spicy charm of Zagara, the Orange Blossom.

UTILIZZO E ABBINAMENTI: Liquore ottimo da gustare a fine pasto, si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12/15 gradi C.

PARAMETRI SENSORIALI

ASPETTO: Opalescente e molto consistente

COLORE: Giallo paglierino

SAPORE: Intenso, complesso, fruttato e floreale

GRADO ALCOLICO: 30% vol