



LIMONCELLO LIMONQUORE

LA STORIA

Liquore ottenuto da infusione di scorze di limoni, non trattati chimicamente, sapientemente lavorati a mano, provenienti esclusivamente dalla Riviera Ligure di Levante, con aggiunta di soluzione idroalcolica e zucchero, nel rigoroso rispetto della ricetta dei coniugi Maria e Aldo Cerutti, già liquoristi in Canelli – AT – Piemonte – Italia dagli anni '60 del secolo scorso.

NOTE GUSTATIVE

Utilizzando il tradizionale limone spezzino, il Limoncello limonquore, prevede l'utilizzo di esclusivi frutti selezionati e non trattati, con l'infusione della sola parte più esterna della scorza, più ricca di aromi e oli essenziali. Con l'impiego di soli ingredienti naturali, il Limoncello Limonquore è un prodotto di altissima qualità.

Giallo intenso con riflessi verdognoli. Al naso arrivano dominando luminosi sentori di scorza di limone, che sono accompagnati da sfumature caramellate, aromi mielati e toni erbacei. Il sorso è fruttato, setoso e dolce, particolarmente caldo e con una chiusura che richiama alla memoria pepe e pietra bagnata.

Grado Alcolico: 25% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: alcol idrato, zucchero, infuso di scorze di limoni, della coop. Agr. Vallata di Levanto (2%), aromi naturali;

Sito Web: www.limonquore.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.

