



I12035050

Rosolio Liquore - cl 50

Questo liquore deve il suo nome non solo alla materia prima da cui origina, ovvero i petali di rosa, ma anche al latino "ros solis" che significa "rugiada del sole". Bevanda dal bouquet intenso ma delicato, presenta una aromaticità unica ed inconfondibile, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, ed un elegante ed accattivante packaging.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il Rosolio, detto anche "il liquore del passato" per le sue origini molto antiche, si diffonde a partire dalla fine del seicento. Nasce nei conventi, dove le suore mettevano a macerare in alcol i petali di rose, per produrre un liquore con il quale accogliere gli ospiti importanti. Diventa, nel giro di pochi anni, il liquore delle "signore", utilizzato in particolare per festeggiare le celebrazioni quali battesimi, fidanzamenti e matrimoni. Grazie alla sua particolare ed elegante aromaticità, dal gusto molto 'femminile', si può considerare, oggi come allora, il liquore dell'accoglienza e della chiacchiera.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosa corallo.

Olfatto: Profumo intenso e fragrante di rosa appena sbocciata.

Gusto: Dolce e vellutato, al palato presenta aromi floreali persistenti.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 30%

Temperatura di Servizio:

7-8 °C

Abbinamenti: Ideale come after dinner e in ogni momento della giornata, è un perfetto ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Da provare in abbinamento alla frutta fresca (in particolare ciliegie), ai biscotti alle mandorle e a quelli ai pistacchi.

Da consumare preferibilmente: 5 anni.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.

