



I12057050

### Liquore di limoni - cl 50

Tradizionale liquore italiano, nato alla fine dell'Ottocento. Le scorze dei limoni sono la pregiata materia prima di questo prodotto dal packaging elegante e accattivante. Il Limoncino 21 Bottega si caratterizza per una gradazione alcolica più contenuta.

**Area di Produzione:** Veneto e Sicilia

**Caratteristiche:**

Il Limoncino 21 Bottega viene prodotto a partire da un infuso di bucce di Limone della famiglia "Femminello". Si tratta di una cultivar molto diffusa in Italia e caratterizzata da una buccia a grana fine e dall'alta qualità degli oli essenziali. Questa varietà è denominata "Femminello" per via delle tre fioriture annuali dovute alla notevole fertilità. Molto sensibile al freddo ma piuttosto resistente alle alte temperature, è in grado di dare una produzione costante. I limoni sono coltivati al naturale, nelle zone vocate, caratterizzate da un clima caldo secco e da un terreno di medio impasto, drenante, ricco di ghiaia, sabbia e torba. Vengono raccolti al massimo grado di maturazione, lavati e sbucciati a mano, eliminando la parte bianca (amara) e selezionando solo la parte gialla, ricca di oli essenziali. Le scorze dei limoni vengono messe in infusione alcolica per circa 30 giorni. Questo processo permette di estrarre le sostanze aromatiche e coloranti. Si procede quindi alla separazione del liquido dalle bucce e si effettua, infine, l'aggiunta di zucchero e di grappa. Il Limoncino 21 Bottega si caratterizza per la freschezza e la piacevolezza e, grazie alla moderata gradazione alcolica, per una maggiore intensità sia olfattiva che gustativa.

**Caratteristiche Organolettiche:**

**Colore e Aspetto:** Giallo limone.

**Olfatto:** Profumo intenso e fresco di limoni maturi.

**Gusto:** Dolce, pieno, succoso con delicati sentori agrumati.

**Caratteristiche chimiche**

**Alcol % vol:** 21%

**Temperatura di Servizio:** -5 °C (a causa della moderata gradazione alcolica, il prodotto congela a -10 °C).

**Abbinamenti:** Perfetto come ingrediente per aperitivi, ottimo da bere molto freddo dopo i pasti, si abbina egregiamente anche al gelato, ai sorbetti e alle macedonie di frutta fresca.

**Da consumare preferibilmente:** 5 anni.

**Bicchieri Consigliato:** Tumbler.

