



I12084050

Liquore al caffè - cl 50

Il liquore al caffè ha una lunga storia che risale ai tempi dell'unità di Italia. Dai sentori intensi e dal sapore deciso, incontra da sempre il gusto dei consumatori ed è uno dei liquori più apprezzati e richiesti. L'Espresso Bottega trae spunto da questa lunga tradizione e grazie alla selezione accurata delle materie prime e alla loro sapiente miscelazione, si presenta raffinato, intrigante e invitante.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il caffè è una pianta del genere Coffea e comprende circa 90 specie di piccoli alberi e arbusti della famiglia delle Rubiacee. La patria del caffè è la zona montuosa dell'Etiopia, nell'Africa orientale, dove si coltiva la varietà Arabica, quella più pregiata e delicata, che rappresenta il 70-75% della produzione mondiale. Dalle riconosciute proprietà antiossidanti, il caffè è ricco di sostanze nutritive e ha un effetto stimolante ed energizzante. L'Espresso Bottega viene prodotto esclusivamente con caffè arabica delle varietà Sidamo e Djmmah, coltivato in Etiopia. La qualità, il carattere e la personalità di questo liquore dipendono non solo dalla qualità delle materie prime ma anche dalle tre diverse tipologie di tostatura impiegate e dalle tre differenti modalità di estrazione della componente aromatica:

- > l'infusione a caldo, che permette di ottenere sentori di 'moka'
- > l'infusione a freddo, che conferisce finezza ed esalta le caratteristiche varietali;
- > l'infusione idro-alcolica classica, che dona al prodotto più corpo e struttura.

Si ottengono così tre frazioni che vengono miscelate a dare un liquore dalle molteplici sfumature sensoriali, che affascina per la ricchezza e l'intensità dei profumi e per la complessità del suo gusto vigoroso. Prima della filtrazione e dell'imbottigliamento, si aggiunge una piccola percentuale di grappa per onorare il rituale del 'resentin', ovvero del goccio di grappa usato per 'risciacquare' la tazzina di caffè, tipico della tradizione veneta.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Marrone scuro.

Olfatto: Al naso presenta delicate note fruttate di pesca e albicocca, tipiche dei caffè etiopi, che cedono poi il passo a un intenso profumo di moka per chiudere con un sottile sentore di cioccolato.

Gusto: Accarezza il palato con un profondo e persistente aroma di caffè moka e con una dolcezza equilibrata che supporta le delicate note verdi in chiusura, riconducibili in particolare alla varietà Djmmah.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 20%

Temperatura di Servizio: 3 °C

Abbinamenti: Ideale da gustare dopo i pasti per addolcire il palato, liscio o con ghiaccio, è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail. Può accompagnare dolci al caffè, pasticceria secca e può dare un tocco 'alcolico' al vostro tiramisù.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.



Bicchieri Consigliato: Tumbler.