



## Bottega Limoncino – nie tylko na letnie upały

Kuchnia włoska to nie tylko dania kuchni śródziemnomorskiej, pyszne desery i [kawa parzona na setki sposobów](#). Dumą Włochów są również napoje alkoholowe. Często wyrażają one styl słynnego „dolce vita”. W letnie dni do posiłków lub deserów podaje się Limoncello – tradycyjny, pochodzący z końca XIX wieku orzeźwiający włoski likier, którego sam kolor przywodzi na myśl skąpane w słońcu włoskie krajobrazy.

Likier cytrynowy to słoneczna wizytówka Włoch. Jedną z najpopularniejszych odmian tego typu trunków jest Bottega Limoncello, zwana „Limoncino”. Jego nazwa oddaje istotę smaku – jest to likier na bazie cytryn. Kolor likieru jest intensywnie żółty, a jego smak orzeźwiająco słodki i soczysty o lekko cytrusowym zapachu.

## Sekret tkwi w cytrynach Femminello

Likier Bottega Limoncino produkowany jest według tradycyjnej receptury w laboratoriach Bottega w Veneto – największym włoskim regionie winiarskim rozciągającym się od podnóża Alp po wybrzeże Adriatyku. Bottega Limoncino powstał z pomysłu połączenia dwóch dusz – „weneckiej” i „sycylijskiej”, w likierze cytrynowym: symbolu najgłębszej włoskiej tradycji i pasji do ziemi i jej owoców w idealnej drodze z północy na południe Włoch. Likier bazuje na cytrynach „Femminello”, które są naturalnie uprawiane na Sycylii i zbierane w szczytowym momencie dojrzałości. Do produkcji likieru używa się tylko żółtej, delikatnej części owocu. Dzięki temu, uzyskuje się skórki o drobnych ziarnach oraz wysokiej koncentracji i jakości olejków eterycznych. Skórki cytryn poddawane są infuzji w alkoholu przez około 30 dni. Pozwala to na ekstrakcję substancji aromatycznych i barwiących. Następnie płyn jest oddzielany od skórki. Wyjątkowy smak i głęboki aromat są dodatkowo wzmocnione przez dodanie wysokiej jakości tradycyjnego destylatu z regionu Veneto, Grappa lub Prosecco, co sprawia, że Limoncino Bottega jest delikatna na podniebieniu, łatwa do picia i doskonała jako napój trawienny.



## Sycylijski klimat przez cały rok, sztuka picia Bottega Limoncino

Bottega Limoncino to orzeźwiający napój, który już po pierwszym łyku przywołuje klimat wakacyjnych wspomnień, nawet jeśli delektujemy się nim siedząc wygodnie na balkonie lub w ogrodzie. Świeży, cytrusowy smak jest wręcz idealny na każdą okazję, zwłaszcza latem. Można go pić na wiele sposobów. Dobrze komponuje się sam, z jedzeniem, ale także z ciastami, lodami, sorbetami i sałatkami ze świeżych owoców. Likier ten jest częstym dodatkiem do aperitifów i koktajli. Słodki, intensywnie cytrynowy likier bywa stosowany jako składnik deserów, np. jako polewa do słodkich ciast lub lodów. Jednym z najpopularniejszych letnich specjałów są lody śmietankowe zatopione w Limoncino –

podwójne orzeźwienie w gorące letnie popołudnia. Limoncino Bottega jest powszechnie pite bez żadnych dodatków, przede wszystkim jako napój wytrawny po kolacji.

## Koktajl do przygotowania w domu

Tradycyjnym włoskim sposobem picia Limoncino jest podawanie go mocno schłodzonego (- 18 stopni C.), w małych, najlepiej oszronionych kieliszkach do likieru. Innym proponowanym przez nas sposobem picia Limoncino jest koktajl idealny na letnie aperitify, **Bottega Lemon Spritz**.

- **50 ml Bottega Limoncino**
- **75 ml Bottega Gold Prosecco DOC**
- **25 ml wody sodowej**
- **Kostka lodu**
- **Pół plasterka cytryny**
- **Gałązka mięty**

Wypełnij duży kieliszek do wina z długą nóżką kostkami lodu. Wlać Bottega Gold Prosecco DOC, Bottega Limoncino, wodę sodową i dobrze wymieszać. Udekoruj plasterkiem cytryny i gałązką mięty. Jedno jest pewne – niezależnie od sposobu podania, zawsze smakuje wyśmienicie i jest bardzo orzeźwiający.

*Zdjęcia: materiały prasowe*

**O BOTTEGA:** Bottega jest rodzinnym włoskim producentem typowych włoskich win, grappy i alkoholi wysokoprocentowych. Pozycja Bottegi na rynku jest określona przez trzecie pokolenie kierujące firmą, obecnie zarządzane przez Sandro, Barbarę i Stefano. Od 1977 roku Bottega jakości premium typowe włoskie wina, grappa i wódki zostały docenione na całym świecie, a sprzedawane dziś w ponad 140 krajach. Produkowane w prowincji Treviso, wina otrzymały blisko 350 nagród i wyróżnień. Od 2017 roku Bottega Gold Prosecco DOC jest drugim najlepiej sprzedającym się winem musującym w travel retail według rankingów IWSR. Nad produkcją autentycznych produktów skupionych wokół grappy czuwa Distilleria Bottega. Dzięki innowacyjnemu systemowi destylacji i obniżonej zawartości alkoholu w grappie, staje się ona łagodniejsza i delikatniejsza, dostarczając dalszych doznań smakowych. Mając na celu dostarczanie zdrowia, dobrego samopoczucia i przyjemności poprzez swoje produkty, Bottega opowiada się za jakością (włoski smak i autentyczność), designem (wyrażenie doskonałej estetyki bycia made in Italy) i odpowiedzialnością społeczną wobec środowiska i społeczności.