



E72210070

Liquore di Limoni - cl 70

Tradizionale liquore italiano, nato alla fine dell'Ottocento. Le scorze dei limoni sono la pregiata materia prima di questo prodotto.

Area di Produzione: Veneto e Sicilia

Caratteristiche:

Il Limoncello Liquore Pronol viene prodotto a partire da un infuso di bucce del Limone "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 al naturale sono coltivati senza trattamenti, nelle zone vocate caratterizzate da un clima caldo secco e da un terreno 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. Si effettua, infine, l'aggiunta di zucchero e di grappa di grande qualità che rende questo Limoncino unico e inconfondibile.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo limone.

Olfatto: Profumo intenso di limoni maturi.

Gusto: Dolce, pieno, succoso con lievi sentori di agrumi.

Temperatura di Servizio: -18 °C

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

Da consumare preferibilmente: 5 anni.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.

