

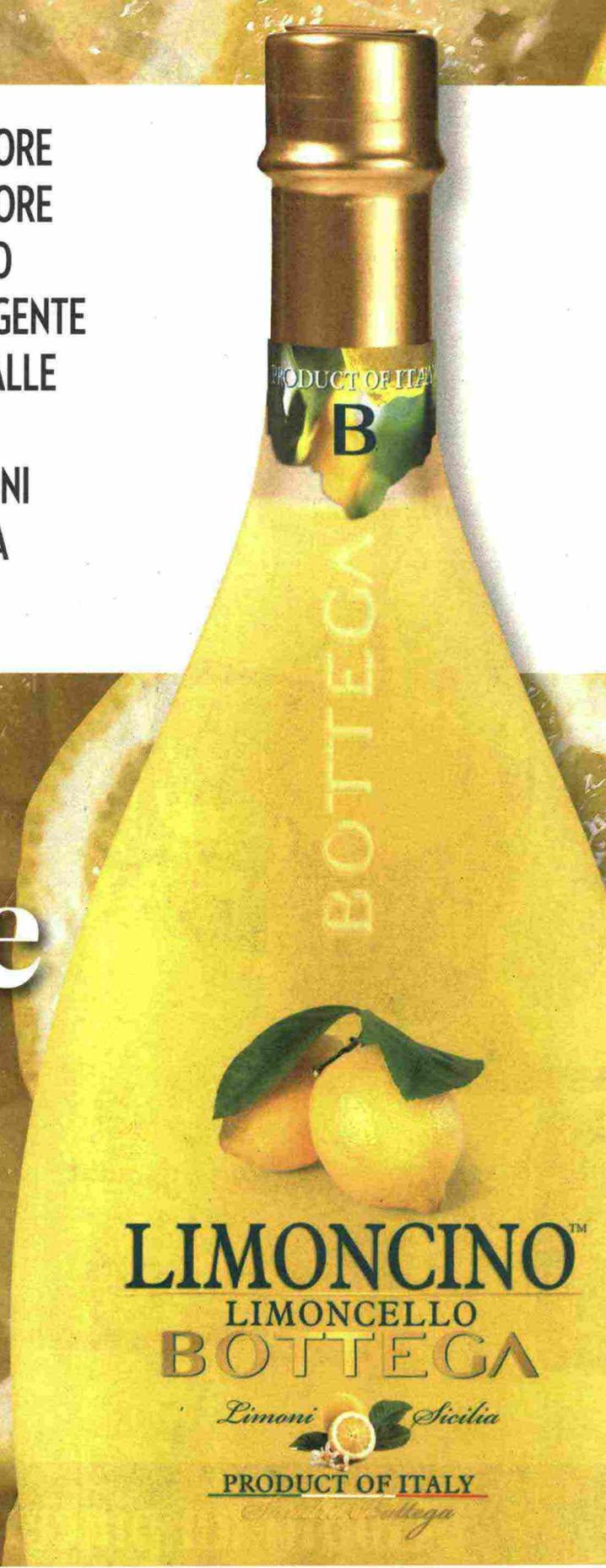


Sicilia e Veneto s'incontrano nel Limoncino **Bottega**. Un'inedita forma di "unità italiana" grazie alla quale l'azienda trevigiana, dopo una lunga serie di sperimentazioni, ha personalizzato il classico limoncello. Nell'infusione infatti sono presenti alcool e grappa veneta di qualità. Un distillato che si sposa al meglio con le scorze dei succosi limoni di Sicilia, raccolti e selezionati negli assolati agrumeti dell'isola. Soprattutto, i limoni scelti per la produzione di Limoncino **Bottega** sono coltivati al naturale, senza l'impiego di fertilizzanti e trattamenti chimici. Una volta colti sono poi sbucciati a mano, così da conservarne al meglio le loro più tipiche caratteristiche. Con i suoi 30° alcolici Limoncino

**UN LIQUORE
DAL SAPORE
MORBIDO
E AVVOLGENTE
GRAZIE ALLE
SCORZE
DEI LIMONI
DI SICILIA**

LIMONCINO BOTTEGA

Il sapore del sole



LIMONCINO™
LIMONCELLO
BOTTEGA

Limoni Sicilia

PRODUCT OF ITALY

Novella Bottega

Bottega è il liquore ideale per soddisfare al meglio il gusto di un'ampia fascia di consumatori, tra cui le donne e i giovani.

La bottiglia, dal design molto particolare, è stata pensata per un consumatore attento ai prodotti genuini e che nello stesso tempo sappia apprezzare la cura dei dettagli estetici.

Limoncino **Bottega** va consumato freddo, come digestivo, ma anche aggiunto nei gelati e nei cocktail. Proprio pensando a quest'ultimo utilizzo l'azienda ha anche creato un cocktail speciale, ribattezzato "Bottega Spritz".

"Bottega Spritz" è quindi un long drink dissetante che si propone come una variante del tradizionale Spritz. Senza dubbio, la scelta giusta per l'estate.

Bottega Lemon Spritz

INGREDIENTI

2 parti di Limoncino **Bottega**; 3 parti di Prosecco **Bottega** Vino dei Poeti; una parte di seltz o soda; Ghiaccio; 1/2 fettina di limone; Foglie di menta

Riempite un bicchiere da vino a stelo lungo con cubetti di ghiaccio, una mezza fetta di limone e foglie di menta. Versate il Limoncino con un movimento circolare, per evitare che si depositi sul fondo del bicchiere. Aggiungete il Prosecco e finite con una spruzzata di seltz o soda.

