



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

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.

