



I12055050

Liquore all'arancia - cl 50

L' Arancello Bottega è un liquore fresco e aromatico che condivide la stessa filosofia di produzione del Limoncello. In Sicilia, le arance possiedono un innegabile fascino organolettico: ecco perché questo frutto vanta una solida tradizione anche come ingrediente per la produzione di liquori. L' Arancello rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e complessità aromatica.

Area di Produzione: Veneto e Sicilia

Caratteristiche:

L' Arancello viene prodotto con arance delle varietà Navel e Valencia, entrambe caratterizzate da una buccia ricca di oli essenziali di alta qualità. Le arance, coltivate senza alcun trattamento chimico, vengono raccolte quando hanno raggiunto il massimo grado di maturazione, lavate e sbucciate, eliminando la parte bianca (più amara) per conservare solo la parte ricca di oli essenziali. Le bucce delle arance vengono lasciate macerare in alcool per 30 giorni, il che consente l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Il liquido viene separato dalla buccia. Successivamente vengono aggiunti zucchero, acqua demineralizzata e grappa di alta qualità, che conferiscono al prodotto un'aromaticità unica.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Arancione.

Olfatto: Aroma intenso di arance mature.

Gusto: Dolce, corposo, con note equilibrate di arancia e agrumi e un retrogusto delicatamente amaro.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 21%

Temperatura di Servizio: -5 °C (A causa del moderato contenuto alcolico, il prodotto congela a -10 °C).

Abbinamenti: Ottimo da servire freddo e liscio a fine pasto. Ingrediente ideale per aperitivi e cocktail. Consigliato anche con il gelato e le macedonie invernali. Perfetto con torte cremose al cioccolato fondente.

Da consumare preferibilmente: 5 anni.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.

