

LIQUORE AL MIRTILLO

Area di Produzione: Terreni di proprietà in Bregnano, Como

Terroir: Lombardia Nord pochi Km dal lago di Como

Tipologia e Varietà: Duke, Blue Crop, Late Blue

Liquore dal sapore carnoso e succoso dei mirtilli. L'assaggio è intrigante. Il dolce del frutto è evidente, tuttavia, una leggera acidità lo rende stimolante senza scadere mai nello stucchevole.

Il profilo è elegante dai sapori molto raffinati e ben definiti.

Questo liquore, ottenuto nel rispetto della tradizione della nostra famiglia, si caratterizza per la fragranza e la spiccata aromaticità. Prodotto a partire dal succo naturale di mirtilli maturi in combinazione con alcool di cereali di primissima qualità, presenta un gusto intenso e gradevole, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, ed un elegante ed accattivante packaging.

Come viene prodotto il liquore:

I mirtilli vengono messi in infusione in una base alcolica a cui viene aggiunto dello zucchero per bilanciare il sapore. Niente di particolare, ma il peso dei mirtilli è il 30% del totale, quindi non è affatto poco. La filtrazione è rigorosamente a caduta attraverso un cono di lino purissimo.

Ricordate: nei nostri prodotti, non ci sono ingredienti, aromi o coloranti che non siano di origine naturale. No OGM. No allergeni.

Caratteristiche organolettiche

Il bouquet è molto intenso, con profumi di bosco e mirtilli in bella evidenza. Il profilo è sottile, affilato, molto piacevole.

Al palato è giustamente vellutato, dotato di dolcezza intensa, ma mai coprente. Il sapore dei mirtilli è amplificato dalla delicata presenza di alcool e risulta pulito con un finale quasi mentolato.

I mirtilli, oltre ad avere ottime proprietà nutrizionali, presentano riconosciute capacità antiossidanti; possono essere consumati da soli od utilizzati come versatili ingredienti in molte preparazioni. Il succo di questi piccoli frutti di bosco, coltivati e raccolti nei terreni dell'azienda agricola, presentano le condizioni ottimali per ottenere bacche mature e profumate, che, sapientemente miscelate con alcool di cereali di elevata qualità e con lo zucchero, danno vita ad un liquore intenso, rinfrescante e dall'aromaticità unica. La qualità delle materie prime utilizzate, unitamente ai processi naturali di estrazione, permettono di ottenere un prodotto particolarmente adatto a chi ama vivere in modo sano e salutare.

Colore e Aspetto: Amaranzo con riflessi violacei.

Olfatto: Profumo intenso ed inebriante di mirtilli maturi.

Gusto: Fresco, fragrante e piacevolmente persistente, si caratterizza per il sapore di mirtillo perfettamente bilanciato con la delicata nota aromatica.

Temperatura di Servizio: + 5/7 °C

Abbinamenti: Da servire freddo o con ghiaccio, in ogni momento della giornata, è un perfetto ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Da provare sui gelati alle creme, nei sorbetti alla frutta e sui dolci a base di frutta.

Bicchieri Consigliati: - liquore liscio in calice degustazione - bicchiere Tumbler con un cubetto di ghiaccio

Descrizioni Tecniche:

Contenuto: 70cl

Alcol vol: 30%

Peso Bott. Kg: 1,520

Box: 6 bottiglie

Box Case: 6 bottiglie

Piano Bancale: 18 box

Altezza Max: 5 piani

