



ACQUISTATO IL .....

Liquore "Madame Milù"

## L'amaro tradizionale dal gusto moderno



*Svinando*

Madame Milù è un raffinato liquore d'altri tempi, almeno parrebbe dalla sua etichetta su cui compare una elegante figurina dell'800. In realtà si tratta di un liquore altamente digestivo ma soprattutto innovativo. Si ispira certamente alla tradizione liquoristica italiana del secolo scorso, a partire dalla sua ricetta autentica che racchiude tutti i diversi metodi di lavorazione delle botaniche provenienti dal nostro territorio, ancora oggi raccolte a mano. Tra queste la camomilla, la menta, la maggiorana e perfino la resina delle pigne della Sila, che vengono lavorate separatamente in infusioni da fresco. Ma anche la melissa, i semi di finocchio e l'assenzio, che invece vengono lavorati in distillazione. E una composizione segreta di rare erbe officinali, tra cui la Spaccapietra che in passato si utilizzava per imbottire i cuscini poiché si riteneva che avesse la proprietà di far passare il dolore e proteggeva dalle disgrazie. Madame Milù è ottimo come dopo pasto ma è anche perfetto come ingrediente per ottimi cocktail. Può essere servito a temperatura ambiente ma c'è anche chi lo preferisce più fresco. In entrambi i casi le soddisfazioni non mancheranno.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Amaro

**Provenienza** Italia

### Uve

**Gradazione** 45% vol

**Temp. Servizio** servire freddo

**Quando Berlo** Cocktail party, After dinner, Meditazione

**Abbinamento  
Vinificazione**

### Sensazioni

Liquore, altamente digestivo, innovativo ed unico nel suo genere che ripercorre e racchiude le alchimie dello stile italiano di produzione dei liquori dall'800 ad oggi. La sua autentica ricetta racchiude tutti i diversi metodi di lavorazione delle botaniche provenienti dal nostro territorio e, ancora oggi, raccolte a mano: Camomilla, Menta, Maggiorana, Resina di pigne della Sila lavorate in infusioni da fresco e separate. Melissa, Semi di Finocchio e Assenzio lavorati in distillazione ed una composizione segreta di Erbe Officinali, su tutte la Spaccapietra che in passato si utilizzava per imbottire i cuscini poiché si riteneva che avesse la proprietà di far passare il dolore e proteggeva dalle disgrazie. Liquore naturale di erbe. Ottimo come dopo pasto, esalta il suo carattere servito a temperatura ambiente o freddo. L'alchimia usata lo rende unico in miscelazione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821