



ACQUISTATO IL

Liquore Alla Camomilla In Grappa Finissima

Grappa finissima, con una marcia in più



I matrimoni fortunati nascono spesso da incontri inattesi. Come in questo caso. Qui Sibona ha osato davvero tanto, dando vita a un delizioso liquore che nasce dalla lenta infusione dei fiori di camomilla in Grappa finissima. Che si tratti di un matrimonio d'amore non serve un super esperto per capirlo. Basta stappare l'elegante bottiglia e versarne una piccola dose in un bicchiere a tulipano piccolo. Frutto di un'antica ricetta, in questo liquore la camomilla cede la sua essenza e profumo alla grappa. Ne deriva un liquore morbido, fragrante e amabile. Rilassante dopo cena, può accompagnare piccoli dolci semplici.

Il liquore alla camomilla nasce dalla lenta infusione dei fiori di camomilla in grappa finissima. Il sapore di limone ed il bouquet della camomilla sono le pregevoli qualità di questo liquore. La camomilla è una pianta antica, conosciuta da secoli per le sue proprietà rilassanti. Grazie alla sua delicatezza, il liquore alla camomilla è perfetto per essere servito come digestivo o per essere utilizzato in cocktail. La sua sottile fragranza e il suo sapore delicato lo rendono un liquore molto apprezzato sia come bevanda che come ingrediente per ricette culinarie.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	32% vol
Temp. Servizio	Temperatura ambiente, freddo
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner
Abbinamento Vinificazione	

Sensazioni

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