



ACQUISTATO IL

Liquore Di Arance



Svinando

Un liquore artigianale che nasce dalla lavorazione di arance bionde e succose di Sorrento

Villa Massa Liquore di Arance è prodotto dalla macerazione delle arance, quella bionde e succose di Sorrento, zona nota a livello mondiale per la qualità dei suoi agrumi, a cui seguono l'infusione in alcol e la miscelazione con acqua e zucchero. Solo materie prime eccellenti, dunque, senza coloranti né conservanti, per un prodotto che è salubre, oltre che buonissimo. Lo standard produttivo, del resto, è quello di Villa Massa, che è semplicemente un punto di riferimento per la produzione di liquori di qualità in Italia. Aroma inconfondibile, fresco e goloso, va gustato liscio. Servito freddo ghiacciato, dal freezer, a una temperatura di -5°, è il bicchierino con cui chiudere in bellezza ogni serata piacevole. Alcuni barman lo scelgono anche come ingrediente fuori dagli schemi per i loro cocktail estivi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 30% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo

After dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Villa Massa Liquore di Arance è prodotto dalla macerazione delle arance, cui seguono l'infusione in alcol e la miscelazione con acqua e zucchero. Vengono usate solo materie prime, senza coloranti e conservanti aggiunti.