ACQUISTATO IL .....

Liquore Di Noci



Il liquore della tradizione, prodotto solo con le noci raccolte ancora leggermente acerbe, nel giorno di San Giovanni

Villa Massa Liquore di Noci è prodotto dalla macerazione della noce, cui seguono l'infusione in alcol e la miscelazione con acqua e zucchero. Vengono usate solo materie prime, senza coloranti e conservanti aggiunti. La tradizione vuole che le noci vengano raccolte ancora acerbe. In genere la raccolta avviene il 24 di giugno, il giorno di San Giovanni, e subito vengono messe a macerare in alcol puro. La lavorazione è tutta qua. Basta poi aspettare il momento giusto per filtrare il liquore e procedere all'imbottigliamento. Colore bruno scuro, ha un sapore gradevole e persistente, tipico delle noci fresche non ancora mature. Liquore versatile, può essere gustato liscio, servito super freddo, da freezer. Per i più golosi, però, può anche essere servito come guarnizione di una coppa di gelato alla crema. Una piccola gioia per il palato. Da provare assolutamente.

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 Noci è prodotto dalla macerazione della noce, cui seguono l'infusione in alcol e la miscelazione con acqua e zucchero. Vengono usate solo materie prime, senza coloranti e conservanti aggiunti.

© 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