



ACQUISTATO IL

Liquore Di Noci



Svinando®

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.

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