



ACQUISTATO IL

Liquirizia Mazzetti Tasting Experience



Radici di liquirizia in morbida grappa invecchiata per cedere le note più intense e persistenti

La serata è stata piacevole ma la cena rischia di farsi sentire per parecchie ore? Nessun problema. Basta avere a disposizione una bottiglia della famosa Liquirizia Mazzetti. Digestiva, depurativa e antinfiammatoria. Le proprietà che vengono attribuite alla liquirizia, infatti, sono tante e tutte abbondantemente provate dalla lunga pratica. La liquirizia, si sa, è utilizzata fin dall'antichità per realizzare bevande e lenire i piccoli malanni di tutti i giorni, in particolare per quel che riguarda la digestione. Mazzetti realizza il suo liquore utilizzando delle radici di liquirizia che vengono lasciate in per circa quaranta giorni nella morbida grappa invecchiata, continuamente rimescolate per cedere al distillato le sue note più intense e persistenti. Il risultato è travolgente, anche se l'impatto alcolico è mitigato da una gradazione contenuta. Servita ben fredda, poi, è ancora più gradevole. Kit composto da: 1 bottiglia di Liquirizia Mazzetti 70 cl - 21° 1 candela in astuccio - bicchiere in vetro nero opaco 140g 2 bicchieri bartender lounge 2 sottobicchieri in legno di tiglio naturale

Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 21% vol

Temp. Servizio 2-6°

Quando Berlo 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