ACQUISTATO IL .....

"Manfredi" Bergamotto Ricetta Storica



Il cuore della calabria in un sorso

Un omaggio al frutto simbolo della Calabria, realizzato con bergamotti freschi coltivati dall'azienda agricola del Vecchio Magazzino Doganale. Il risultato è un liquore agrumato, elegante e intensamente profumato, che sprigiona al naso sentori floreali e balsamici, mentre al palato regala un perfetto equilibrio tra dolcezza, freschezza e nota amaricante. Completamente naturale, senza aromi artificiali né coloranti, conserva intatta la ricchezza aromatica del frutto appena colto. Versatile e sorprendente, è ideale da gustare liscio, con ghiaccio o come ingrediente raffinato in miscelazione.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Liquore
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	28% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Visivamente, si presenta quasi incolore, cristallino, con sfumature giallo-verdi brillanti. Al naso, regala note gentili di agrumi e fiori, che lasciano poi spazio a un intenso aroma di bergamotto. In bocca, il grado alcolico è mitigato molto bene dall'equilibrio tra aromaticità e contenuto zuccherino. Il bergamotto fresco, il limone e un leggero retro-olfatto di fiori lo rendono perfetto a fine pasto, da gustare fresco.

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