ACQUISTATO IL .....

"Manfredi" Limone Ricetta Storica



Giallo come il sole, buono come la tradizione

Liquore autentico, realizzato con limoni freschi non trattati, coltivati sotto il sole del Sud e lavorati artigianalmente nel laboratorio del Vecchio Magazzino Doganale. Profuma di scorza appena grattugiata e ricorda le giornate luminose sul Mediterraneo. Al palato è fresco, morbido e vibrante, con una dolcezza naturale che lascia spazio a una piacevole nota agrumata e persistente. Senza aromi artificiali, coloranti o conservanti, è una celebrazione della semplicità fatta bene. Perfetto da servire freddo, con ghiaccio o come base per cocktail dal gusto genuino. Un liquore che sa di casa, di estate, di tradizione italiana.

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	Limone composto da soli limoni IGP di Rocca Imperiale lavorati da fresco. Si presenta color giallo tenue, leggermente torbido grazie al filtraggio naturale. Al naso, la percezione degli agrumi intensi è forte, è il limone però il protagonista assoluto. In bocca sentori aromatici di limone e agrumi, con una lieve nota citrica che dona facilità di bevuta e bilanciamento.

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