



ACQUISTATO IL .....

## "Manfredi" Liquirizia Ricetta Storica

### Il Gusto autentico della Calabria



Liquore profondo e intenso, ottenuto dalla liquirizia pura coltivata e raccolta in Calabria, terra d'eccellenza per questa radice preziosa. Lavorata artigianalmente senza l'aggiunta di aromi o coloranti, mantiene tutta la ricchezza naturale e la forza aromatica dell'ingrediente originale. Al naso regala sentori intensi, terrosi e speziati; al palato è denso, vellutato e persistente, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e amarezza. È un liquore autentico, che parla di territorio e tradizione, pensato per chi cerca sapori decisi e veri. Ideale da servire freddo, liscio o con ghiaccio, è perfetto anche a fine pasto. Un classico intramontabile, reinterpretato con eleganza.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia	Liquore
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	26% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena

#### Abbinamento Vinificazione

#### Sensazioni

Visivamente, risalta il suo color ebano. Al naso, si avverte un intenso aroma di liquirizia, con sfumature che si avvicinano ai toni del caffè. In bocca, la liquirizia si presenta equilibrata e rotonda, regalando un gusto inconfondibile e piacevolmente intenso. Il grado alcolico è quasi impercettibile.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821