



ACQUISTATO IL

"Manfredi" Sambuca Ricetta Storica

Dolcezza naturale, anice decisa



Svinando®

L'espressione autentica di un grande classico della tradizione italiana, reinterpretato con ingredienti naturali e un tocco artigianale firmato Vecchio Magazzino Doganale. Prodotta con anice stellato di altissima qualità e altre botaniche selezionate, sprigiona un profumo avvolgente, intenso e pulito. Al palato è morbida, equilibrata, con una dolcezza elegante e una persistenza aromatica che la rende irresistibile. Totalmente priva di aromi artificiali e coloranti, è una sambuca sincera, fedele alla ricetta di una volta, ma con una marcia in più. Da gustare liscia, con ghiaccio o con la tradizionale aggiunta di chicchi di caffè, è perfetta per concludere un pasto con stile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore
Provenienza Italia
Uve
Gradazione 40% vol
Temp. Servizio Ambiente
Quando Berlo Dopo cena

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

Visivamente, si presenta trasparente e cristallino. Al naso, emana un profumo fresco e intenso, con una nota quasi speziata che ricorda il cumino. In bocca, nonostante i 40 gradi alcolici, si percepisce un grande equilibrio di sapori: l'anice stellato regala intensità e dolcezza; l'anice nero della Sila dona note fresche e speziate, uniche ed estremamente riconoscibili. Nel finale, ha una lunga persistenza.

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