



ACQUISTATO IL

"Fiorente" Liquore ai Fiori di Sambuco

Il liquore omaggio a Flora, dea della primavera



Svinando

C'è un momento, tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, in cui i fiori di sambuco riempiono l'aria di profumi sottili e irresistibili. È da quel momento effimero che nasce Fiorente, il liquore firmato Fratelli Francoli, distillatori piemontesi maestri nel trasformare la natura in emozione liquida. Realizzato con fiori di sambuco freschi, infusi lentamente in alcol e uniti a un tocco di limone, lime e menta, Fiorente racchiude in sé il lato più luminoso e naturale dell'aperitivo italiano. Nel bicchiere, sprigiona note floreali eleganti, freschezza agrumata e una dolcezza lieve che conquista senza stancare. Perfetto per un Fiorente Spritz con Prosecco e soda, ma sorprendente anche da solo, con ghiaccio o in cocktail creativi. È un liquore che profuma di sole e convivialità, di pomeriggi all'aperto e brindisi leggeri.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 20% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo After dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

E' un liquore unico, realizzato utilizzando soltanto ingredienti naturali ed italiani, in cui viene esaltato il sapore delicato dei fiori di sambuco. La ricetta include anche scorze di limone e menta piemontese, per un finale fresco ed agrumato. Con un contenuto di zuccheri inferiore a quello della maggior parte dei liquori ai fiori di sambuco, Fiorente è l'ingrediente ideale per un cocktail perfettamente equilibrato, floreale e con un tocco di acidità.

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