



ACQUISTATO IL .....

"Ratafià" Liquore alla Ciliegia

## Liquore alle ciliegie, prodotto tradizionale della Valle d'Aosta (P.A.T.)



Dal cuore della Valle d'Aosta arriva un liquore che profuma di tradizione e di storie antiche come le montagne che lo hanno visto nascere. Il Ratafià alla Ciliegia di La Valdotaine è una dolce alchimia di natura e tempo: ciliegie mature lasciate lentamente in infusione, fino a cedere al distillato il loro colore rubino e l'aroma inconfondibile di frutto succoso e vivo. Ogni sorso racconta il ritmo lento della valle, le estati brevi ma intense, i gesti sapienti di chi lavora con rispetto e passione. Al naso rivela profumi golosi di ciliegia e amarena, mentre al palato è rotondo, vellutato, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza fruttata. Delizioso liscio o con ghiaccio, sorprende anche come ingrediente nei dessert o in un cocktail after dinner dal tocco gourmet. Un liquore che non si limita a piacere: incanta, seduce, e riporta alla memoria l'essenza più genuina dell'arco alpino.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Italia

### Uve

Gradazione 26% vol

Temp. Servizio  
Quando Berlo

After dinner

Abbinamento  
Vinificazione

### Sensazioni

Leggenda vuole che, Ratafià derivi dal latino rata fiat ovvero "si decida", modo di dire allusivo alla bevuta di questo liquore come suggello di contratto verbale. Fa parte dell'elenco dei prodotti tradizionali della Valle d'Aosta (P.A.T.) ed è un liquore dolce, di colore rosso, corposo con retrogusto di amarena.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821