



ACQUISTATO IL .....

## Liquore Di Noci



*Svinando*

**Il liquore della tradizione, prodotto solo con le noci raccolte ancora leggermente acerbe, nel giorno di San Giovanni.**

Villa Massa Liqueur di Noci è prodotto dalla macerazione della noce, cui seguono l'infusione in alcol e la miscelazione con acqua e zucchero. Vengono usate solo materie prime, senza coloranti e conservanti aggiunti. La tradizione vuole che le noci vengano raccolte ancora acerbe. In genere la raccolta avviene il 24 di giugno, il giorno di San Giovanni, e subito vengono messe a macerare in alcol puro. La lavorazione è tutta qua. Basta poi aspettare il momento giusto per filtrare il liquore e procedere all'imbottigliamento. Colore bruno scuro, ha un sapore gradevole e persistente, tipico delle noci fresche non ancora mature. Liquore versatile, può essere gustato liscio, servito super freddo, da freezer. Per i più golosi, però, può anche essere servito come guarnizione di una coppa di gelato alla crema. Una piccola gioia per il palato. Da provare assolutamente.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Liquore

**Provenienza** Italia

### Uve

**Gradazione** 30% vol

**Temp. Servizio  
Quando Berlo** After dinner

**Abbinamento  
Vinificazione**

**Sensazioni** Villa Massa Liqueur di Noci è prodotto dalla macerazione della noce, cui seguono l'infusione in alcol e la miscelazione con acqua e zucchero. Vengono usate solo materie prime, senza coloranti e conservanti aggiunti.

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