ACQUISTATO IL .....

Nero Liquore Al Cioccolato



Dolcezza e pochi gradi. Un delizioso liquore al cacao targato Bottega. Il modo migliore di terminare una bella serata

Con i suoi 11 gradi è un liquore delizioso e facile da bere. Ideale per chiudere in bellezza una serata piacevole tra amici. Stiamo parlando di Nero, il Liquore al Cioccolato targato Bottega. Il cacao, è bene ricordarlo, si ricava da una pianta il cui nome botanico "Theobroma" significa letteralmente "cibo degli dei". Ed è l'ingrediente più importante di questo liquore. Al cacao viene aggiunta una soluzione alcolica in grado di rievocare le sensazioni inebrianti del cioccolato fondente. La tecnica di miscelazione dei componenti, inoltre, gli conferisce una cremosità e una rotondità uniche. Perfetto per i palati più raffinati, questo dolce liquore può essere servito fresco o perfino ghiacciato. Ottimo anche come accompagnamento a gelati e creme.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Liquore
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	Ambiente o ghiacciato
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Il cacao, che si ricava da una pianta il cui nome botanico «Theobroma» significa “cibo degli dei”, è l’ingrediente più importante di questo liquore. L’unione del cacao con una soluzione alcolica dà origine a un prodotto in grado di rievocare le sensazioni inebrianti del cioccolato fondente. La tecnica di miscelazione dei componenti gli conferisce una cremosità e una rotondità in grado di inebriare anche i palati più raffinati. L’aggiunta di grappa, infine, dona a questo liquore una particolare aromaticità, unitamente ad una personalità unica e inconfondibile.

© 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