

LIQUORE DA BERE AL BISOGNO



45°

GRADO ALCOLICO

62°
INFUSI SEPARATI

Lavorate da fresco
- Menta
- Maggiorana

52°
INFUSI SEPARATI

*Essiccazione
naturale al sole*
- Erba cannone
- Fiori di sambuco
- Camomilla

95°
INFUSO BREVE

Resina di pigne

11
MESI – TEMPO DI
PREPARAZIONE

SEGRETO
ERBE OFFICINALI

Spaccapietre

50
GIORNI - RIPOSO
IN BOTTIGLIA

23%
ZUCCHERO DI
CANNA BIANCO

96.5°
ALCOL CEREALI
Grano, mais e orzo

5/10°
TEMPERATURA
TERMOREFRIGERATA

D
DISTILLAZIONE

Lavorato
in precedenza
tramite infusione
separata
- Assenzio

D
DISTILLAZIONI
SEPARATE IN
ACQUA

Estrazione oli
essenziali
- Melissa
- Finocchietto
selvatico

COLORE NATURALE

COME BERLO: TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO. NO CONGELATORE.
IN MISCELAZIONE DÀ SODDISFAZIONI IN ABBINAMENTO AL RUM OPPURE
AL COGNAC.

Liquore, altamente digestivo, innovativo ed unico nel suo genere che ripercorre e racchiude le alchimie dello stile italiano di produzione dei liquori dall'800 ad oggi. La sua autentica ricetta racchiude botaniche selezionate e provenienti dalla nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale. La camomilla, la menta, la maggiorana ancora oggi raccolte a mano e lavorate in infusioni separate e da fresco. La melissa, i semi di finocchio e l'assenzio lavorati in distillazione insieme ad una composizione segreta di erbe officinali, su tutto lo spaccapietre. La parte resinosa, ricavata dalle pigne presenti nel nostro terreno. Liscio, servito fresco, è incredibilmente suggestivo. In miscelazione da' soddisfazioni in abbinamento al rum oppure al cognac. " Liquore da bere al Bisogno".