

## ACQUA DI CEDRO



# 25°

GRADO ALCOLICO

Eredità di Famiglia. Così riporta l'etichetta. Prodotti ispirati al Maestro Giocondo, fondatore del Vecchio Magazzino Doganale ed esperto di frutti, erbe, spezie, ma soprattutto padre adottivo e guida dei nostri personaggi. Dalle nostre ruvide mani nasce Diamante acqua di cedro, da un'accurata selezione dei frutti simbolo della Calabria: il cedro. Esalta il proprio carattere servito freddo, originale in miscelazione.

# 85°

INFUSO SEPARATO

Cedro Diamante

# D

DISTILLAZIONE

Cedro Diamante

# 2

MESI – TEMPO DI  
PREPARAZIONE

# 80

GIORNI - RIPOSO  
IN BOTTIGLIA

## OLI ESSENZIALI

PROCESSO DI  
PRODUZIONE  
TRAMITE  
SPUGNATURA  
MANUALE

# 15%

ZUCCHERO DI  
CANNA BIANCO

# 96.5°

ALCOL CEREALI  
Grano, mais e orzo

# 5/10°

TEMPERATURA  
TERMOREFRIGERATA

## COLORE TORBIDO

COME BERLO: TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO. NO CONGELATORE.  
STRAORDINARIO IN MISCELAZIONE