



SIBONA

Antica Distilleria

LIQUORI E AMARI

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

Delicato e delizioso liquore che nasce dalla lenta infusione dei fiori di Camomilla in Grappa finissima Sibona, secondo una tradizionale ricetta. La camomilla cede quindi la sua essenza e profumo alla grappa, ed il risultato è un liquore morbido, fragrante e amabile che trasmette le caratteristiche aromaticità che questo fiore sa donare.

REGIONE: Piemonte

RICETTA: : Lenta infusione dei fiori di Camomilla in Grappa finissima Sibona.

AFFINAMENTO: per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 32 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

CAPACITÀ: 50 cl.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Paglierino, con intense note di giallo.

PROFUMO: Intenso, fragrante, di prato e di fiori di camomilla freschi.

SAPORE: Morbido, delicato, amabile. Finale aromatico.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: Ottimo se gustato liscio oppure con ghiaccio ed anche con gelati e dolci. Eccezionale ingrediente per Cocktail.

