

Limoncello - accademia - 70cl

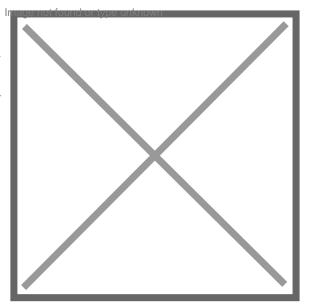
Afin d'élaborer **le Limoncello Pronol**, les peaux des citrons restent en infusion dans l'alcool pendant trois semaines afin d'en extraire tous les arômes. On y ajoute après de la Grappa, du sucre et l'eau déminéralisée. De cette façon, on obtient une liqueur qui a un degré d'alcool de 30°, indiquée aussi pour les personnes qui n'aiment pas les alcools forts.

Couleur : jaune citron

Bouquet : arôme intense et persistant de citrons mûrs.

Gout : doux, plein, juteux. Légères notes aigres de

citrons pas encore mûrs.



19.23 EUR

Artcode: 00016433 Spiritueux, Liqueur

Informations complémentaires	
Type Spirits	Liquer
Bouteille	70cl
Alcool	30%
Pays	Italie