



TERRE DI MARE

"Limoncino" e "Arancino"

Nel nostro panorama unico e struggente, sotto uno splendido sole e una continua brezza marina, hanno trovato il loro ambiente ideale magnifici limoni e arance. Quando si colgono, emanano un profumo di una consistenza e di una intensità incredibile. Per ottenere questo prodotto mettiamo in infusione le bucce opportunamente ripulite al loro interno per 20 – 30 giorni, e il risultato lo potrete gustare servito ben freddo dopo un pasto estivo o al naturale nelle sere d'inverno. E' un ottimo digestivo per la sua dolce squisitezza.



CLASSIFICAZIONE: Limoncino e Arancino

UVAGGIO: Liquore di limoni e di arance proveniente da limoni e arance delle cinque terre

ABBINAMENTI: Da fine pasto

ALC/VOL : Alcol 30% vol.

Nome:	Limoncino e Arancino	Classificazione:	Limoncino e Arancino
Primo anno di produzione:	1995	Bottiglie prodotte:	1.000
Area di produzione:	Riomaggiore	Uvaggio:	Limoni e Arance delle Cinque Terre
Esposizione Vigneti:	Sud a picco sul mare	Resa per ettaro:	-
Altimetria:	10/60 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	A Vaso
Densità dell'impianto:	-	Età della vigna:	-
Periodo della vendemmia:	-	Materiale vasche fermentazione:	-
Invecchiamento:	-	Vinificazione:	Infusione bucce e distillazione
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Molto Buona
Temperatura di servizio:	0-4°	Formato Confezione:	100ml - 500ml