



I12065050

Liquore di Limoni di Sorrento - cl 50

Il Limoncello di Sorrento Bottega è prodotto a partire da limoni coltivati nella penisola sorrentina e sull'isola di Capri, dove maturano accarezzati da una mite brezza tipicamente mediterranea. Questo Limoncello raccoglie tutto l'aroma dei limoni di Sorrento in un liquore fresco dal packaging elegante e accattivante.

Area di Produzione: Veneto e Campania.

Caratteristiche:

Il Limoncello di Sorrento viene prodotto a partire da limoni raccolti nei sei comuni della penisola sorrentina e i due dell'isola di Capri. La coltivazione dei limoni in quest'area estremamente vocata ha una tradizione secolare che risale al 1600. Per garantire una maturazione a scalare dei frutti e una protezione contro gli agenti atmosferici avversi, le piante vengono allevate a forma di vaso e sono poste sotto impalcature di legno o metallo, che vengono stagionalmente coperte. Il "Limone di Sorrento IGP", nella varietà Ovale di Sorrento, viene raccolto dal 1° gennaio al 31 ottobre, periodo in cui raggiunge la massima espressione delle caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono, ossia la presenza di bucce profumate e ricche di oli essenziali.

I limoni destinati alla produzione del limoncello vengono selezionati e pelati, eliminando la parte bianca della buccia in quanto amara e selezionando solo la parte gialla ricca di oli essenziali.

Le scorze di limone vengono messe in infusione alcolica per circa 30 giorni, poi si procede alla filtrazione così da separare le bucce dal liquido.

Viene infine aggiunto lo zucchero nella quantità prevista dalla nostra ricetta, in modo che sia perfettamente bilanciato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo citrino

Olfatto: Profumo fresco e gradevole di limoni

Gusto: Caratteristico del limoncello di Sorrento con sentori verdi finali

Caratteristiche chimiche:

Alcol %: 30%

Temperatura di Servizio: -18 °C

Abbinamenti: Eccellente servito a fine pasto. Ottimo anche nella preparazione di long drinks, o come ingrediente da utilizzare in pasticceria e gelateria.

Da consumare preferibilmente: entro 60 mesi

▼ **Bicchieri Consigliati:** Tumbler.

