

21 DODICI

Dove la freschezza inebriante dell'arancia incontra il calore avvolgente dello zafferano.
Una storia d'amore vissuta nei luoghi in cui nascono alcuni grandi liquori all'arancia,
reinterpretati qui in una chiave tutta nuova. Perché ogni sorso abbia
il sapore di una prima volta.

Tipologia: liquore prodotto artigianalmente in Italia in piccoli lotti, con botaniche naturali e tracciate, senza additivi e aromi di sintesi.

Ideale in miscelazione, rinfrescante anche in purezza.

Botaniche: zafferano, arancia amara, arancia dolce, carciofo, genziana, china, tarassaco, giaggiolo, limone, cannella, timo serpillio.

Profilo sensoriale: limpido e luminoso, lo sguardo è subito attratto dal colore giallo brillante dato dallo zafferano. Dal bouquet aromatico emergono le note dolci e fresche degli agrumi, in particolare la scorza di arancia. Il palato è una morbida armonia che bilancia le note dolci dell'agrume con i sentori speziati dello zafferano e del timo. Chiude l'amaricante della china e del carciofo, che pulisce il palato e invita al riassaggio.

Produzione: si procede per infusione idroalcolica delle singole botaniche, calibrando su ciascuna la tassazione alcolica. Terminata l'infusione, si filtra per gravità per eliminare i residui solidi. In questo modo si mantiene il colore giallo brillante dello zafferano.

Zona di produzione: Milano (Italia)

Gradazione alcolica: 28% vol.

Formato bottiglie: 50 cl

