

# LEMONCELLO COSTA DEI TRABOCCHI

L'unico liquore al limone che può vantare di essere prodotto con i limoni dell'Associazione Agrumi della Costa dei Trabocchi®. Parliamo di limoni di antiche varietà autoctone che crescono a breve distanza dal mare, coltivati in modo naturale. Vengono raccolti e lavorati in giornata per catturare il prezioso olio essenziale contenuto nelle bucce

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** giallo intenso, torbido.

**Al naso** si percepiscono delicate note floreali seguite da una persistente componente agrumata.

**Al sapore** si presenta tendente al dolce accompagnato dal retrogusto gradevolmente amaro degli olii essenziali, ricco e corposo gusto di limone naturale.

**DA BERE FREDDO. NON GHIACCIATO PER GUSTARNE AL MEGLIO I SAPORI AUTENTICI.  
TRA 0 E 4 °C.**

**GRADI / ALC. VOL.** 27% vol.

**FORMATI / FORMATS** CL. 20; 70; 100

**PEZZI PER CARTONE / BOTTLES PER CARTON** 12 x 20 cl. 6 x 70cl. 6 x 100cl.

*[ENG]: The only lemon liqueur made with lemons from the Agrumi della Costa dei Trabocchi association®. Citrus fruits of ancient in-digenous varieties are cultivated in a natural way by the sea. Processed within the day of collection to capture the precious essential oil contained in the peel.*

*Tasting notes: Delicate floral notes on the nose followed by a persistent citrus component. Intense yellow. The taste tends toward sweet accompanied by the pleasantly bitter aftertaste of essential oils, rich and full-bodied taste of natural lemon.*

*Serving temperature: To be served cold, not frozen to better enjoy the authentic flavor. Between 0 and 4 ° C.*



## INGREDIENTI

Acqua, alcol, zucchero, scorze di limoni..

*Ingredients: Water, alcohol, sugar, lemon zest.*

DISTILLERIA

**MICHELE JANNAMICO**

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com