

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