



## 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.

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