

Limoncello



Realizzato nel rispetto della tradizione, a cominciare dalla sbucciatura dei limoni freschi effettuata a mano. Le bucce si fanno macerare per circa 4 giorni in alcool purissimo, il liquido riposa poi per circa 20 giorni e solo dopo viene aggiunto lo sciroppo per ottenere il prodotto finale. Sapore mediterraneo, è un liquore delicato e profumato da gustare preferibilmente ghiacciato. Gradazione alcolica:30% vol

Valutazione: Nessuna valutazione
[Fai una domanda su questo prodotto](#)

