



Italicus

Rosolio di bergamotto

Der Top-Likör aus Moncalieri, Torino

Beschreibung:

In Anlehnung an den Rosolio, dem ursprünglichen italienischen Aperitivo, der bereits vom König von Savoyen getrunken wurde, brachte Giuseppe Gallo den Italicus Likör auf den Markt und erfüllte sich damit einen lang gehegten Traum. Der Likör basiert auf einem alten Rezept aus dem 18. Jahrhundert. Diverse italienische Botanicals (darunter Kamille, Lavendel, Enzian, gelbe Rosen und Melissenbalsam) verfeinern das Grundgerüst aus Bergamotte aus der kalabrischen Region und Zeder aus Sizilien. Die aussergewöhnliche Flasche wurde von der preisgekrönten Agentur Stranger & Stranger entworfen und ist farblich eine Hommage an das klare Wasser der Grotta Azzura in Capri, wo Gallo seine Kindheit unter Bergamottebäumen verbrachte.

Degustationsnotiz:

In der Nase mit Rosen und Lavendel. Am Gaumen zeigen sich Aromen von reifen Zitrusfrüchten sowie leicht bitteren, floralen Gewürzen.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Italicus/Torino distillati
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	20.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	03813--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

— | | —

Italicus

Rosolio di bergamotto

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 20.0 %