Bottega lancia il Limoncino Bio

limoncino-bio-679a5da8

Il Limoncino è il tradizionale liquore italiano, nato alla fine dell’Ottocento, che viene prodotto con le scorze dei limoni, una pregiata materia prima, simbolo del sole e del calore del Mediterraneo. Bottega da oltre 20 anni produce questo liquore dolce e aromatico, utilizzando selezionati limoni di Sicilia e impiegando per l’infusione oltre all’alcool anche la migliore grappa veneta.

La cantina e la distilleria trevigiana ha iniziato a produrre un Limoncino Bio che va incontro alle richieste di una fascia sempre più ampia di consumatori. Il Limoncino Bio Bottega viene prodotto utilizzando ingredienti biologici selezionati, il principale dei quali è l’infuso di bucce di limoni certificati biologici della tipologia Femminello. È una cultivar caratterizzata da una buccia a grana fine e dall’alta qualità degli olii essenziali, presenta una pianta con un vigore medio, quasi completamente priva di spine, altamente rifiorente (è denominata “femminello” per via delle tre fioriture annuali dovute alla notevole fertilità), molto sensibile al freddo ma piuttosto resistente alle alte temperature e in grado di dare una produzione costante.

I limoni coltivati secondo i rigidi dettami dell’Agricoltura Biologica, che non permette l’uso di antiparassitari, pesticidi e fertilizzanti di sintesi, vengono raccolti al massimo grado di maturazione. Vengono quindi lavati e sbucciati a mano, eliminando la parte bianca (amara) e selezionando solo la parte gialla, ricca di olii essenziali. Le scorze dei limoni, così ottenute, vengono messe in infusione in alcool biologico, per circa 30 giorni. Dopo un lento processo di estrazione delle sostanze aromatiche e di quelle coloranti, si procede alla separazione del liquido dalle bucce. Si effettua, infine, l’aggiunta di zucchero biologico e di olio essenziale di limone biologico che rende questo Limoncino unico e inconfondibile.

Limoncino Bio Bottega si caratterizza per il colore giallo limone con sfumature verdi, per l’intenso aroma di limoni maturi e per il sapore dolce, pieno, succoso con delicate note agrumate. Va consumato freddo e liscio come dopopasto. Si abbina egregiamente al gelato, ai sorbetti e alle macedonie di frutta fresca. È infine un perfetto ingrediente per cocktail da servire come aperitivo o come afterdinner.