



homepage il prodotto la vetrina eventi contatti



“SOLLUCCHERO” *Liquore di visciole*

I dati del prodotto

Gradi:	15
Confezione:	Bottiglia bordolese stretta da 500 o da 375 ml; il formato da 375 ml può essere inserito in un astuccio in legno
Categoria:	Liquore
Materia prima:	Vino rosso di Orvieto (uvaggi: Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiole, Canaiolo), visciole, zucchero, alcool, acqua

Caratteristiche organolettiche

Vista:	rosso rubino intenso con riflessi violacei; limpido
Olfatto:	Molto intenso, persistente, fine di qualità; fruttato, con spiccato sentore di visciola; ben percepibili anche note di mora, ribes, fragola selvatica, prugne, mandorle tostate, viola e rosa appassite, confettura di frutta a bacca rossa
Gusto:	secco, acido, poco tannico, molto caldo, pieno, morbido, molto intenso e molto persistente; abbastanza equilibrato, fine

Sensazioni finali: Liquore da considerare come vino liquoroso. Rimane molto piacevole in bocca con una buona sensazione pseudocalorica data dalla componente alcolica; ampie note fruttate con confettura di frutti di bosco e con il caratteristico gusto di visciola.

Da abbinare con dolci guarniti con frutti di bosco (panna cotta, crêpes), crostate con confettura a bacca rossa, pasticceria secca (tozzetti, cantucci). Lo si può bere anche meditando davanti ad un camino con un buon cioccolato fondente.

Da non trascurare, per quanto suoni strano, l'abbinamento con formaggi erborinati (gorgonzola, roquefort).

N.B.: una parte della produzione subisce un passaggio in barrique di rovere, dando luogo alla linea “Riserva”, disponibile nel formato da 375 ml.

I formati delle bottiglie





Bottiglia da ml 375



Bottiglia da ml 375
astuccio in legno



Bottiglia da ml 375
Riserva




Bottiglia da ml 375
astuccio in legno
Riserva



Bottiglia da ml 500

Pietralunga (Perugia) tel./fax 075 9462092 - info@sollucchero.it

 Come raggiungerci

