

Elisir Camomilla - Jacopo Poli



TIPOLOGIA

Liquore

PROVENIENZA

Veneto

MATERIA PRIMA

Infusione in Grappa e alcool di puri fiorellini di camomilla

DISTILLAZIONE

Il prodotto è ottenuto tramite infusione dei capolini della camomilla in una miscela di grappa, acqua e zuccheri naturali. Da questa particolare tecnica deriva la delicatezza tipica del Liquore Elisir Camomilla, in grado di infondere piacevoli sensazioni di relax in virtù delle proprietà della pianta utilizzata

INVECCHIAMENTO

Dopo circa tre mesi gli olii essenziali dei fiori donano a questo liquore un colore dorato e un profumo davvero piacevole, che ricorda quello di un prato estivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Dorato
- Profumo: Floreale, di camomilla e prato estivo
- Gusto: Dolce e delicato, tipico di camomilla.