

ZIBIBBO

lusso siciliano



Latte Di Suocera Original 70 cl

cod.: altro5



Alcol 70%
Formato cl 70

Varietà liquore alle Erbe
Nazione Italia

Produttore Zanin 1895

Il Latte di suocera è ottenuto dall'infusione di bacche radici e piante che vengono lavorate tramite la tecnica di estrazione a freddo e miscelazione con alcool. Subisce un periodo di affinamento pari a 3 mesi in grossi fusti di acciaio. Questo processo unico consente alle piante alpine di esplodere davvero con gusto. Dal colore paglierino ha un sapore forte con retrogusto persistente. Al naso è armonico con note di frutta secca e cacao, al palato è molto caldo e precisa la finitura. Viene utilizzato nella preparazione di cocktail flambé, in quanto l'elevata concentrazione di alcool lo rende facilmente infiammabile.

EUR 29,50
iva inc.

