



I12050070

Liquore d'anice stellato - cl 70

Questo liquore deve il suo nome ad un termine arabo, probabilmente Zammut, una bevanda a base di anice arrivata nel porto di Civitavecchia dalle navi provenienti dall'Oriente. Dolce ed intenso, presenta un gusto unico, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, ed un elegante ed accattivante packaging.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

L'anice è una pianta aromatica originaria del Medio Oriente che presenta diverse varietà tra cui l'anice stellato, chiamato così per i frutti a forma di stella e particolarmente adatto per la produzione di questo liquore perché più ricco di composti odorosi. L'olio essenziale ricavato da questa specifica varietà di anice è la preziosa materia prima della Sambuca Bottega e la sua miscelazione con alcol, acqua e zucchero da vita ad un liquore denso e vellutato, di grande personalità, apprezzato non solo per il gradevole sapore ma anche per il raffinato bouquet.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore e cristallino.

Olfatto: Aroma intenso e persistente di anice e delicati profumi floreali.

Gusto: Fresco, armonico e pieno, si caratterizza per il gusto inconfondibile di anice.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 40%

Temperatura di Servizio: -5 °C

Abbinamenti: Perfetto alla fine del pasto, si può servire liscio, ghiacciato, "con la mosca" (cioè con l'aggiunta di chicchi di caffè), o nel caffè come "correzione".

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.



Premi

Double Gold Medal - SFWSC San Francisco World Spirits Competition - USA (2017)

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2007)

Five Stars/Highest recommendation
F. Paul Pacult's Spirit Journal - USA (2008)

