



L'IMU LIMONELLO BENALONGA

Il Limonello Benalonga è ottenuto dalla selezione di essenze naturali gradevolmente aromatiche, miscelate al liquore semilavorato con l'aggiunta di sciroppo di zucchero.

omogeneizzazione: 10-20 giorni in tini inox. Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione.

Colore: torbido di media intensità, tonalità giallo chiaro, con variazioni in base alla maturazione dei limoni.

colore: torbido di media intensità, tonalità giallo chiaro, con variazioni in base alla maturazione dei limoni.

aroma: intenso, caratteristico di limone, sentore di essenze di agrumo.

gusto: dolce, astringente di intensità variabile, retrogusto leggermente amaro, gradevole.

gradazione: 28% vol.

servizio: freddo, liscio, con ghiaccio, cocktails, sul gelato, sulla macedonia, da dessert.

bottiglia: 700 ml, 700 ml con rivestimento in sughero.

Limonello Benalonga is obtained from a selection of pleasantly aromatic natural substances, blended with the semi-processed liqueur and with the addition of sugar syrup.

homogenization: 10-20 days in stainless steel vats. Bottling after light filtering.

colour: medium intensity cloudy, light yellow tinges, varying according to the degree of ripening of the lemons.

flavour: intense, characteristic of lemons, hints of citrus fruit. Flavour: sweet, sharp to varying degree, slightly bitter aftertaste, pleasant.

alcohol content: 28% vol.

serving hints: cooled, straight, on the rocks, in cocktails, poured over ice-cream, added to fruit salad, as a dessert liqueur.

bottle: 700 ml or 700 ml sheathed in cork.



TREMONTIS