Venegazzu Limoncello Negroni 50cl

Veneto - Italië

Italië kent een lange traditie in het drinken van een digestief (klein glaasje sterke drank na de maaltijd). Dat verklaart bijvoorbeeld de enorme diversiteit in het aanbod van grappa. Maar ook de limoncello is een geliefd digestief. Gemaakt van citroenschillen, alcohol en suiker en bij voorkeur sterk gekoeld geserveerd op zo'n 4 à 5°C. Limoncello komt van origine uit de zuidelijke provincie Campanië. Vooral de omgeving van Sorrento, nabij de stad Napels, wordt geroemd om de hoge kwaliteit. Limoncello van Sorrento-citroenen heeft hier zelfs als enige in Italië een IGP herkomstbescherming. Goede kwaliteit limoncello wordt echter ook buiten dit gebied gemaakt, zoals deze van de Antica Distelleria Negroni in Treviso. Heerlijk om ijskoud van te genieten, of te mixen met prosecco of gin. Salute!



Proefnotitie

Citroengele kleur met een sterk en zuiver aroma van rijpe citroenen. De smaak is zoet maar heeft ook een heerlijke frisheid.

Drinken bij

Als ijskoud digestief of als smaakmaker in tonic of in een droge mousserende wijn, zoals prosecco.

Houdbaarheid

Vanaf aankoop gemakkelijk twee tot drie jaar te bewaren. Na openen bij voorkeur in de koeling bewaren.

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl