



NOCINO

Grande liquore della tradizione emiliana, viene preparato mediante infusione diretta dei mali delle noci raccolte durante il periodo di S. Giovanni, quando sono all'apice del loro momento balsamico.

Da gustare, come digestivo a fine pasto, liscio ed a temperatura ambiente.

In estate si serve con ghiaccio ed in inverno può essere servito come se fosse un punch.

Sui gelati di cioccolato, gianduia, noce, nocciola, caffè e pistacchio è superlativo.

Great liqueur of the Emilian tradition, it is prepared by direct infusion of walnut hulls, harvested by the end of June around St. John's day, at the peak of their balsamic qualities.

To drink after dinner as a digestive, neat at room temperature. To try on ice in summer and hot as a punch in winter. Excellent on chocolate, nut, hazelnut, coffee and pistachio icecream.

Gradazione Alcolica / Alcohol vol. 40%

Capacità / Size 1 lt

