

I LIQUORI

Dalle erbe e dai fiori del mio orto ecco le grappe,
i digestivi e gli aperitivi!!!

Tutti gli ingredienti sono coltivati personalmente
o di derivazione certificata BIO da NaturaSì,
mentre le grappe sono state lavorate
con Nonino 50°, per profumi
e sapori unici.....

I liquori sono tutti venduti in bottigliette da 100ml.



Punch digestivo al Calycanthus e Arancia

Dai fragranti fiori del Calycanthus
raccolto durante le fredde notti invernali,
un profumo inebriante, addolcito dalla
buccia di arancia, miele e sciroppo di Acacia.
Indicato al rientro da fredde passeggiate, mescolato
anche alla tisana preferita.
Oppure consumato freddo, sprizzato con acqua tonica
ed una scorza di arancia, come digestivo.

Menta Glaciale Dolce

Un leggero liquore a base di Menta Glaciale e vaniglia immerse nella grappa,
e poi perfezionato con acqua e miele di Acacia.
Ottimo sul gelato o per dare un tocco in più alle bevande estive....
ma anche perfetto da assaporare con ghiaccio, sotto l'ombrellone....



APERITIVO SOLARE ALLA CALENDULA E ZENZERO

Da un'intuizione casalinga, ecco la "crème degli aperitivi"!

Petali di Calendula raccolti uno a uno e pestati
con zucchero di canna e miele, tenuti in infusione con alcool
e poi mescolati con l'acqua di bollitura di zenzero.

Il risultato è un gusto deciso e piccante.

Miscelato con Acqua tonica o Chinotto freddi
dà il meglio di sé, insieme ad una scorzetta di arancia o lime.

AMARO 2021

Digestivo studiato passo-passo, con pass-ione!!!!....

Foglie, erbe, fiori e bacche, per dare gusto e profumo unico,
come solo Madre Natura in Primavera può regalare....

Fresche foglioline d'alloro, mela, sambuco, carciofo, tarassaco, zafferano e limone
si uniscono a semi e bacche pregiate.....per Voi.....

Rosolio di ... Rosa Damascena e Erbe primaverili

Il gusto dei petali di rosa pestati al mortaio con lo zucchero ed il miele si unisce al profumo delle erbe per dare un liquore leggero...da gustare in completo relax....

Grappa alla Rosa e Vaniglia

Profumo intenso di rosa damascena da questa grappa...
...un liquore forte..... e delicato insieme.....
io, lo amo!!!



GRAPPA ALL'ERBA LUIGIA!!!

....un classico, sempre da gustare....

Grappa Estiva

Questa grappa è un connubio da assaporare!!!!

All'inizio la mentuccia si sposa con l'erba luigia
nel profumo e sapore...e alla fine....

...la sorpresa della lavanda!!!! Un bouquet unico!!!



Liquorino di violetta

Un classico rivisitato e addolcito dal succo di Agave,
per dar un tono leggero e delicato ai tuoi momenti di relax...



Grappa al Carciofo

Chi può dire quale sia la grappa TOP del mio catalogo???
...certo questa ha un posto speciale!!!

E' una grappa digestiva, anche questa di mia invenzione,
con foglie di carciofo, limoni e chiodi di garofano,
.....e sapientemente cotta al Sole....

Grappa Invernale

Questa grappa ha rubato il cuore a molti miei amici....
Melograno, mela, zenzero,
ed altri frutti e spezie
per una grappa da assaporare
con il fuoco del camino acceso.....

MelaMelagrana

.....Liquore di mele renette casalinghe e melograni.....
Quel tocco di speziato e limone per gustarlo
anche caldo in versione punch..... Gustoso!!!



PUNCH INFERNALE

La dolcezza dei caki
si unisce all'aspro gusto del bergamotto
e alcune spezie misteriose...
Quale sarà il suo gusto quando lo riscaldi?
....Per una sferzata energetica!!!

Aperitivo Sambù

Fiori di sambuco immersi nella grappa con limone ed altre spezie....
Una novità, deliziosa e leggera....Aperitivo!!!

Sambuca!!!!!!!!!!

Un'antica ricetta a base di anice stellato....
.....un po' di fantasia....
....tanto amore....e tanto tempo....
Sarà pronta per il prossimo inverno!!!
Se vuoi, prenotala già ora.

