



Limonio-Liquore di Spezie, (54e5)

Het wijnhuis:

Limonio heeft zich als doel gesteld om met alle respect voor de natuur, de natuur zelf te bottelen. Het bedrijf wordt geleid door de Russo broers. Het bedrijf heeft een omvang van zo'n 50 hectare en bevindt zich in de gemeente Partinico (provincie Palermo - Sicilië). Limonio is een hommage aan de grootmoeder van de familie. Het bedrijf ontstond in de jaren '90 van de vorige eeuw toen broer Vincenzo zich plots afvroeg of het geen idee zou zijn om likeuren te maken zoals grootmoeder dat altijd deed.

En zo ging het eigenlijk vanzelf. Ze beschikten over de ruwe natuurlijke producten én het recept van grootmoeders likeuren. Het bedrijf kweekte immers al 2 eeuwen lang citrusvruchten, moerbeï, vijgen, olijven en wijndruiven voor de handel. Ze hadden alleen nog geen ervaring in de productie, botteling en handel van likeuren gemaakt van fruit en specerijen. Ook dit ging echter vanzelf.

Limonio maakt nu likeuren van citroen, sinaasappel, mandarijn, moerbeï, vijg, kaneel en specerijen en olijfolie. Alleen de beste biologische producten worden gebruikt, de alcohol wordt gewonnen van Italiaanse druiven en alleen de beste kaneelstokken en beste specerijen worden gebruikt. Er worden geen pesticiden, geen kleurstoffen en geen conserveringsmiddelen gebruikt.

Om die reden staat er ook niet zoveel op de etiketten van de flessen. Maar juist dit is het succes van de producten.

De producten zijn eenvoudig, goudeerlijk en exclusief en onvergelijkbaar met andere producten. Je ruikt het feitelijk al, puur natuur en puur fruit of specerijen. De likeuren zijn ongefilterd en bevatten ook de essentiële oliën van de grondstoffen.

Productiebeschrijving:

Het recept van de likeuren van Limonio is geheim. Alle likeuren worden gemaakt met het oude recept van grootmoeder. Er worden alleen natuurlijke biologische producten gebruikt. Alle specerijen en de sinaasappel gebruikt voor deze likeur komen van het eigen bedrijf. De druiven die worden gebruikt voor de winning van alcohol zijn ook van eigen teelt.

Smaak:

intens aroma, persistent, zacht, geharmoniseerd

Bouquet:

delicaat parfum van typische zoete siciliaanse specerijen

Kleur:

intens amberkleurig

Serveertips:

Heerlijk bij chocolade, zoete nagerechten, taart en panna cotta.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Sicilië
Naam:	Limonio
Plaats:	Partinico
Jaarlijkse productie wijngaard:	60000
Oppervlakte wijngaard:	60
Methode:	certified organic
Enoloog:	

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	likeur
Aantal fl. p/jr.:	
Classificatie:	
Inhoud:	5
Alcohol %:	32
Druiven:	Specerijen, sinaasappel, natuurlijke alcohol, water, suiker
Leeftijd stokken:	
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	6°-8°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)