Knott

Liquore alla camomilla - Knott



Informazioni

Descrizione: Liquore alla camomilla dal colore giallo ambrato, ottenuto attraverso una tradizionale lavorazione erboristica, con intensi profumi floreali e delicate note di pasta frolla che si ritrovano in un gusto morbido e persistente..
Descrizione prodotto: Liquore alla camomilla ottenuto da una base alcolica di origine cerealicola, ricavata dalla fermentazione e successiva distillazione del grano tenero. Le erbe vengono sottoposte a una lenta macerazione in soluzione idroalcolica secondo i metodi classici della tradizione erboristica, al fine di estrarne al meglio le componenti aromatiche. Dopo una delicata pressatura, le erbe vengono distillate per recuperare le ultime e più pregiate frazioni aromatiche. Il distillato viene quindi assemblato con uno sciroppo di zucchero preparato a freddo e lasciato riposare in fusti di acciaio per raggiungere il perfetto equilibrio. Di colore giallo ambrato, si distingue per l'intenso profumo di camomilla arricchito da eleganti note di pasta frolla. Al palato è morbido, armonioso e fedele alla componente olfattiva, con una piacevole persistenza che ne esalta il carattere delicato e avvolgente.
Tipo di prodotto: liquori
Formato: 70 cl
Grado Alcolico: 25% vol.
Gusto: Intenso di camomilla, con note di pasta frolla.