

LIQUORI | LIQUORI

LICOR 43

LICOR 43 | SPAGNA

70 cl / 31°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Selezione di frutti e botanici

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Licor 43 è un liquore prodotto a Cartagena in Spagna, e nasce da una ricetta sgreta di famiglia che include ben 43 ingredienti naturali, tra frutti, agrumi mediterranei e botanici selezionati. Alla selezione degli ingredienti segue la macerazione con acqua e alcol, la fusione, un riposo per 9 mesi, il trattamento a freddo per 5 giorni, il filtraggio. Il profilo gustativo complesso ma armonico può essere percepito su 4 livelli: la reminescenza degli agrumi mediterranei, il tocco speziato del coriandolo, la dolce nuance di vaniglia, e le note floreali dei limoni e delle arance.

COME LO BEVO

Solitamente si beve liscio, dopo i pasti, con o senza ghiaccio. Un particolare servizio è il Carajillo 43, che aggiunge il caffè a Licor 43.

FOCUS

Quando gli antichi Romani conquistarono Cartagine, scoprirono un elisir deliziosamente aromatico, fatto con frutta e erbe della zona chiamato Liquor Mirabilis. Per evitare tentazioni, ne bandirono la produzione e il consumo, ma i Cartaginesi continuarono a farlo in segreto. Quell'elisir ispirò l'attuale ricetta di Licor 43.

