



BRANDS | LIQUORI

## LIQUORI DELL'ETNA

BY VELIER

Le terre nere delle contrade sono all'origine della qualità di ogni frutto. Nascono in un territorio magico, vocato per sua natura all'eccellenza delle produzioni agricole, dove l'energia mistica dell'Etna incontra l'affascinante intreccio di una storia dai contorni leggendari.



## STORIA

Dai creatori di Amaro Amara, nascono i Liquori dell'Etna, un altro geniale tributo alla Sicilia e al territorio fertile e incantato che circonda il vulcano più alto d'Europa. Dieci liquori, ognuno a base di un frutto diverso raccolto nelle contrade etnee, le famose terre nere di origine vulcanica.

Gli agrumi siciliani sono famosi in tutto il mondo e ovviamente spiccano il Liquore al limone Primo Fiore e quello alle arance Tarocco Gallo. Entrambi i frutti vengono raccolti a Misterbianco, mentre il mandarino tardivo Marzola proviene dalla contrada Blanco a Catania: qui a 180 metri d'altitudine le escursioni termiche favoriscono la nascita di un frutto dai profumi ricchi.

Oltre agli agrumi, Liquori dell'Etna portano in bottiglia la Pera Coscia dell'Etna di contrada Melia a Ragalna, a 1000 metri sul livello del mare. Raccolta a settembre, un po' in ritardo nella maturazione, si distingue per il sapore delicatamente zuccherino.

E poi c'è la famosa Pesca Tabacchiera dell'Etna, un presidio Slow food coltivato in pochi comuni alle pendici del Vulcano, una delizia alcolica rara.

I Fichi d'India, frutto siciliano per eccellenza, crescono a Santa Maria di Licodia in contrada Distacco, mentre i Gelsi neri succosi e dolci, ricchi di antiossidanti, vitamine e minerali sono raccolti a luglio a quota 1000 metri, in contrada Monte Arso a Ragalna. Spettacolari sono i Liquori dell'Etna ricavati a partire da frutti rossi: la ciliegia dell'Etna DOP, cultivar Mastrantoni, e la Fragola di Maletto, un presidio Slow Food che cresce in contrada Tartaraci a 960 metri sul livello del mare.

E infine la Mela Delizia dell'Etna che rappresenta una delle specie più emblematiche della biodiversità del vulcano. Questo liquore nasce dalla macerazione e dall'infusione della polpa in alcool per almeno 60 giorni.

## METODO DI PRODUZIONE

I Liquori dell'Etna riproducono ricette contadine antiche, valorizzano varietà autoctone rare e sono prodotti unicamente a partire da acqua, alcool agricolo, zucchero, infuso di frutta fresca, con una piacevole gradazione alcolica di 30% vol.

**Nazione:** Italia

**Fondazione:** 2018

**Distribuito da Velier dal:** 2021

**Sito web:** [www.liquoridell'etna.it/i-liquori/](http://www.liquoridell'etna.it/i-liquori/)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
ARANCIA TAROCCO  
GALLO**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
CILIEGIA DELL'ETNA  
DOP**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
FICO D'INDIA DI  
SICILIA**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
FRAGOLA**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
GELSO NERO**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
LIMONE PRIMOFIORE**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
MANDARINO  
MARZOLA**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
MELA DELIZIA**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
PERA COSCIA**

50 cl / 30°



Liquori dell'Etna  
**LIQUORI DELL'ETNA  
PESCA TABACCHIERA**

50 cl / 30°

