



## Bottega Bocca di Rosa Rosolio

De kleur is koraalroze. Het boeket is intens en geurig met aroma's van parfum en rozenbloesem. De smaak is fluweelzacht en wordt gekenmerkt door aanhoudende bloemige aroma's.

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Artikelnummer:</b>     | 06395771    |
| <b>Land:</b>              | Italië      |
| <b>Wijnsoort:</b>         | Distillaten |
| <b>Oogstjaar:</b>         | NV          |
| <b>Inhoud:</b>            | 0,5 L       |
| <b>Producent:</b>         | Bottega     |
| <b>Alcoholpercentage:</b> | 30%         |
| <b>Flesafsluiting:</b>    | Kurk        |

Rosolio, ook wel bekend als "de likeur van het verleden" vanwege zijn extreem oude oorsprong. Het begon zich aan het einde van de 17e eeuw te verspreiden. Het werd voor het eerst geproduceerd in kloosters, waar nonnen rozenblaadjes in alcohol macereerden om een ??likeur te produceren voor belangrijke gasten. Gedurende een paar jaar werd het "dameslikeur", gebruikt om doopfeesten, verlovingen en bruiloften te vieren. Dankzij zijn bijzondere en elegante aromaticiteit, en zijn zeer "vrouwelijke" smaak, kan het, net als nu, worden beschouwd als de likeur voor ontvangst en gesprek.

Ideaal voor na het diner, maar zoals al Bottega's crèmes en likeuren is het een drankje dat op ieder moment van de dag gedronken kan worden. Het kan ook perfect gebruikt worden in cocktails, maar past ook uitstekend bij vers fruit (vooral kersen), en bij amandel- of pistachekoekjes.