



Bottega Limoncello di Sorrento

Limoncello di Sorrento heeft karakteristieke zoet-frisse aroma's van de best gerijpte, grote Sorrento citroenen die een beschermde herkomstbenaming kennen. Perfect als aperitief of aan het einde van een maaltijd.

Artikelnummer:	06335720
Land:	Italië
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,5 L
Smaak:	Vol
Producent:	Bottega
Alcoholpercentage:	30%
Flesafsluiting:	Kurk

Limoncello di Sorrento wordt gemaakt van citroenen geteeld op het schiereiland van Sorrento, ookwel de citroenhoofdstad van Italië, en het eiland Capri. De teelt van citroenen in dit uiterst bebouwde gebied heeft een eeuwenoude traditie die teruggaat tot de jaren 1600. Om ervoor te zorgen dat het fruit rijpt in fasen en wordt beschermd tegen slecht weer, worden de planten gekweekt in de vorm van potten en worden geplaatst onder houten of metalen steigers. De 'Limone di Sorrento IGP', in de variëteit Ovale di Sorrento, wordt geoogst van 1 januari tot 31 oktober. De periode waarin het de maximale uitdrukking bereikt van organoleptische kenmerken, met name de aanwezigheid van geurige schillen die rijk zijn aan essentiële oliën.

Voor de productie van limoncello worden de citroenen geschild. Het gele gedeelte is rijk aan essentiële oliën en het witte deel van de schil wordt verwijderd omdat het bitter is. De citroenschillen worden ongeveer 30 dagen in alcohol gedrenkt en vervolgens gefilterd om de schillen van de vloeistof te scheiden. Ten slotte wordt er nog suiker toegevoegd, zodat het distillaat perfect in balans is.

Limoncello di Sorrento heeft karakteristieke zoet-frisse aroma's van de best gerijpte, grote Sorrento citroenen die een beschermde herkomstbenaming kennen. Perfect als aperitief of aan het einde van een maaltijd.