

## Quaglia Limoncello

Brennevin / Piemonte / Piemonte

**Produsent:** Destilleria Quaglia

**Årgang:** NV

**Land:** Piemonte

**Distrikt:** Piemonte

**Område:** Piemonte

**Veil. pris horeca:** 281 eks. mva.

**EDP nr. :** 2843514

**SAP nr. :** 9054934

**Vinmonopol nr. :** Kun Horeca

**Innhold:**

Alkohol: 28 %



### Om produsenten

Destilleriet Castenuevo Don Bosco ble grunnlagt i 1820 i et område som kanskje er mer kjent for vin enn for sitt brennevin. Vi befinner oss mellom Torino og Montferrato i Piemonte. På denne tiden destillerte man ved å lage bål under pottene og arbeidet var tungt og volumene som ble produsert var kun nok til å tilfredsstille lokalbefolkningen.

I 1906 kjøpte Giuseppe Quaglia distilleriet og brakte ny teknologi til firmaet. Det var blant annet en kjele for å lage damp slik at man slapp å ha bål under alambicen. Dette igjen gjorde at de kunne produsere mer og utvidet produksjonen til å destillere større volum og for andre likørprodusenter.

I 1930 tar hans sønn Carlo over, og under nøye opplæring av sin far lærer han alle hemmelighetene ved destilleriet. Han oppgraderer flaskeproduksjonen og øker produksjonen ytterligere og distribusjonen utvides til ikke å bare å gjelde nærområdet, men også de lokale naboregionene så som Liguria, Lombardia, Valle Aosta samt noen få skipninger utenlands.

I 1967 har den tredje generasjon trådt inn i firma via Carlo sin nevø som heter Giuseppe. I likhet med sin onkel lærer han seg alle tradisjonene og hemmeligheten hos Quaglia. Fortsatt med de samme små destillatene og samme oppskriftene. På denne tiden lager de likør, flere typer grappa og siruper. På 80-tallet kom fruktlikørene laget på sukker og fersk frukt.

I dag er det Carlo, barnebarnet til Quaglia som med stor entusiasme har tatt over familie gjeskjeften med ny energi og ideer. Han har erstattet de gamle kokerne med ny teknologi og moderne utstyr, som forsterker aromaene og gjør produktene enda bedre.

Dette er helt unike produkter, tappet på nydelige flasker, og smaker så helt fantastisk! Ingen kunstige tilsetninger, kun naturlige frukter, urter og tørkede krydder. Hele linjen er håndlaget av egne destillatører som passer på batchene sine hver dag.

### Vinifikasjon

Tradisjonell likør laget ved å tilsette skall av duftende middelhavssitroner i alkohol i minimum seksti dager.

Sjarmerende, naturlig og forfriskende smak, produsert uten bruk av kunstige tilsetningsstoffer.

Lag en deilig Limoncello Spritz; fyll et vinglass med isbiter, ha oppi 2,5 cl Limoncello, topp med tørr prosecco og sodavann. Serveres med en skive sitron og en urtekvast.

### Smaksbeskrivelse

En nydelig frisk sitronlikør. Klar, syrlig sitron, med en nedtonet, balanserende sødme. Naturlig produsert uten tilsetning av syntetiske aromaer og fargetilsetninger.

### Passer til

Nytes alene, Aperitif, Dessert, Drink