

MIA DAMIE

LIQUORE DA BERE
AL BISOGNO



MILÙ

45°
GRADO ALCOLICO

62°

INFUSI SEPARATI

Lavorate da fresco

- Menta
- Maggiorana

SEGRETO

ERBE OFFICINALI

Spaccapietra

52°

INFUSI SEPARATI

Essiccazione naturale al sole

- Erba cannone
- Fiori di sambuco
- Camomilla

95°

INFUSIONE BREVE

Resina di pigne

23%

ZUCCHERO DI
CANNA BIANCO

96.5°

ALCOL CEREALI
Grano, mais e orzo

11

MESI – TEMPO DI
PREPARAZIONE

50

GIORNI – RIPOSO
IN BOTTIGLIA

D

DISTILLAZIONI

SEPARATE IN ACQUA

Estrazione oli essenziali

- Melissa
- Finocchietto selvatico

D

DISTILLAZIONE

*Lavorato in precedenza
tramite infusione separata*

- Assenzio

Liquore, altamente digestivo, innovativo ed unico nel suo genere che ripercorre e racchiude le alchimie dello stile italiano di produzione dei liquori dall'800 ad oggi. La sua autentica ricetta racchiude botaniche selezionate e provenienti dalla nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale, in Calabria. La camomilla, la menta, la maggiorana ancora oggi raccolte a mano e lavorate in infusioni separate e da fresco. La melissa, i semi di finocchio e l'assenzio lavorati in distillazione insieme ad una composizione segreta di erbe officinali, su tutte la spaccapietra. La parte resinosa, inizialmente veniva ricavata dalle pigne della Sila. Oggi, la fortuna ha voluto che nel nostro terreno siano presenti alcuni alberi di pino, tutto ciò è meraviglioso. Liscio, servito fresco, è incredibilmente suggestivo.

**COLORE
NATURALE**

COME BERLO
TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO. NO CONGELATORE.
IN MISCELAZIONE DA SODDISFAZIONI IN ABBINAMENTO AL RUM OPPURE
AL COGNAC.

TIPOLOGIA
LIQUORE
BALSAMICO

CAPACITÀ
BOT. 70 CL.
AST. 70 CL.

CODICE EAN
8011701090209

BOX
6

BOX PALLET
6
80
80