



LIQUORE DI FINOCCHIO SELVATICO *WILD FENNEL LIQUEUR*

TECNICA DI PRODUZIONE
PRODUCTION TECHNIQUE

Macerazione del finocchio selvatico in alcool, infusione con una miscela di acqua e zucchero di canna.
Maceration of wild fennel in alcohol, infused with a mixture of water and cane sugar.

COLORE
COLOUR

Verde scuro.
Dark Green.

BOUQUET

Intenso, prorompente.
Intense, explosive.

GUSTO
TASTE

Pieno al palato, persistente, rinfrescante.
Full, lingerig, refreshing.

CONTENUTO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

30°

CARATTERISTICHE
FEATURES

Digestivo, ottimo fine pasto, gradevole in qualsiasi momento della giornata.
Digestif, excellent after dinner, delightful anytime of the day.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Freddo
Cold

FORMATO BOTTIGLIA
BOTTLE SIZE

20 CL, 50 CL

POSSONO CREARSI DEPOSITI O COLLARINI NELLA PARTE ALTA DEL LIQUORE, CHE SI ATTENUANO FINO A SCOMPARIRE AGITANDO LA BOTTIGLIA. CIÒ È DOVUTO ALL'ESCLUSIVO UTILIZZO DI PRODOTTI NATURALI (ALCOOL, ACQUA E ZUCCHERO DI CANNA) SENZA ALCUNA AGGIUNTA DI CORRETTIVI O COLORANTI.

DEPOSITS MAY FORM IN THE UPPER PORTION OF THE LIQUEUR. ON SHAKING THE BOTTLE THESE WILL DISAPPEAR. DEPOSITS ARE DUE TO THE USE OF ONLY FRESH PRODUCTS (ALCOHOL, WATER AND CANE SUGAR), WITHOUT ANY ADDITIVES OR COLOURINGS

GIARDINI
d'AMORE
— LIQUORI —