

Limoncello di Capri



Limoncello di Capri er en af Italiens bedste og mest anerkendte citron likører. Limoncello anvendes primært som en digestive efter maden.

Limoncello di Capri produceres udelukkende på Sorrento citroner som kun må dyrkes på Sorrento halvøen og på Capri, for at kunne blive kaldt "Sorrento Oval Lemon I.G.P." Ingen andre citroner må bruges i produktionen. Det er heller ikke tilladt at tilsætte kemiske eller naturlige tilsætningsstoffer eller kunstige farvestoffer som ikke er godkendt af I.G.P., hvilket svarer til A.O.C. og D.O.C. regler i vin verdenen.

Smagsnoter:

Limoncello di Capri har en dejlig blød og rund smag af citroner samtidig med at den er stærk, let syrlig med en lang frisk eftersmag.

Limoncello serveres iskold efter et måltid, men kan også blandes med tonic eller soda som en opfriskende drink eller aperitif.

Den er også fantastisk sammen med mousserende vin eller champagne.

Til desserter er Limoncello di Capri noget helt specielt – prøv den over is, frugtsalat eller friske jordbær.

Limoncello
DICAPRI

PRODUKTION:

Limoncello di Capri er et håndværk. Citronerne skrælles max. 48 timer efter at de er høstet. Det er kun den ydre gule skræl som anvendes, ikke den hvide. Både vandet, som er helt naturligt med den rette balance af mineraler, og citronskallerne analyseres omhyggeligt.

ALKOHOL:

32,0%

Guld Medalje - International Wine & Spirits Competition 2003

