



# figli dei fiori

500 ml • 100 ml | 32% vol.

## METODO DI PRODUZIONE

- Macerazione dei fiori in distillato di grano e acqua.
- Macerazione dei fiori in acqua.
- Diluizione con zucchero e acqua delle Alpi Marittime.
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

## LIQUORI MONOBOTANICI

- **Genepy** *Artemisia mutellina*
- **Zafferano** *Crocus sativus*
- **Camomilla** *Matricaria chamomilla*
- **Sambuco** *Sambucus nigra*
- **Gelsomino** *Jasminum officinale*
- **Rosa** *Rosa*

### Colore\_

- **Genepy:** Verde paglierino • **Zafferano:** Giallo intenso
- **Camomilla:** Giallo ambrato • **Sambuco:** Ambrato
- **Gelsomino:** Ambrato • **Rosa:** Rosso intenso.

**Olfatto e palato\_** I liquori mono-botanici Figli dei Fiori catturano l'essenza dei fiori, restituendola nella loro totalità. Intensi, avvolgenti, persistenti.

**Servizio\_** Lisci o con ghiaccio, si prestano ad ogni sperimentazione in miscelazione.

**Allergeni:** può contenere **glutine** e tracce di **frutta a guscio**.



**LIQUORIFICIO ARTIGIANALE**

EST. 2011  
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS