



PASTIS ARTIGIANALE

700 ml | 45% vol.

METODO DI PRODUZIONE

- Macerazione degli ingredienti in distillato di grano e acqua.
- Distillazione degli ingredienti in alambicco.
- Assemblaggio del macerato e del distillato e diluizione con zucchero di canna Mascobado grezzo e acqua delle Alpi Marittime.
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

BOTANICHE PRINCIPALI

- Anice stellato *Illicium verum*
- Liquirizia *Glycyrriza glabra*
- Finocchio selvatico *Foeniculum vulgare*
- Timo Serpillo *Thymus serpyllum*
- Melissa *Melissa officinalis*
- Rosmarino *Rosmarinus officinalis*
- Cardamomo *Elettaria cardamomum*
- Cannella *Cinnamomum verum*
- Pepe nero lungo dell'Himalaya *Piper longum*.

Colore_ Ambrato intenso.

Olfatto_ Raffinata presenza dell'anice, note balsamiche, aromatiche e variegata delle erbe.

Palato_ Interessante complessità, intenso e caldo, nota territoriale alpina erbacea, persistente. Nell'insieme corposo e armonico. Diluito, i profumi e i sapori si fanno più delicati, accompagnando perfettamente un aperitivo.

Servizio_ Aperitivo, diluito con acqua fresca e ghiaccio. Digestivo, liscio o con ghiaccio.

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



LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

EST. 2011
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS