

LIQUORI | LIQUORI

VILLA MASSA LIMONCELLO

VILLA MASSA | ITALIA

70 cl / 30°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Buccia di Limone di Sorrento PGI, acqua, zucchero, alcol

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Villa Massa al Limone di Sorrento è prodotto con la tradizionale ricetta di famiglia dal 1890, con innovazioni tecnologiche che hanno permesso ottimizzazione dei costi e mantenimento della qualità. Alla spellatura segue l'infusione in alcol per 3gg, il filtraggio, la miscelazione con acqua e zucchero. Vengono usate solo materie prime, senza coloranti e conservanti aggiunti. Fortemente radicata al territorio, utilizza solo i limoni di Sorrento, speciali grazie alla loro geolocalizzazione.

COME LO BEVO

Tradizionalmente si beve liscio ghiacciato dopo i pasti, per rinfrescare e pulire il palato. Ultimamente si sta usando anche negli aperitivi, accompagnato alla tonica.

FOCUS

Gli alberi di limone di Sorrento crescono su "terrazze", secondo il metodo agricolo tradizionale, per favorire la medesima esposizione di tutti gli alberi. Vengono protetti dalle intemperie grazie a "pergole" sulle quali vengono poi apposte le "pagliarelle" prodotte da artigiani locali.

