



Schiaccianoci

Lo Schiaccianoci è un'interpretazione del classico liquore di noci diffuso in tutta Italia, che in questo caso trae ispirazione dall'Irpinia e dalle tradizioni familiari.

Ricavato dalle indicazioni di un antico ricettario, si caratterizza per l'aggiunta di vino Taurasi al classico infuso di mallo di noce, spezie e fiori; una volta amalgamato lo zucchero e l'alcool, segue un affinamento in barriques di rovere francese per almeno due anni.

Liquore da meditazione, ottimo da degustare anche a fine pasto, accompagnato a pasticcini mignon e a dolci a base di creme; sulla preziosa bottiglia l'invito epicureo di Orazio: *"Tronca gl'indugi e accantona il desiderio del guadagno; mescola, finché è possibile, un po' di scapigliatura con i pensieri saggi; all'occasione propizia, è dolce folleggiare"*.

Composizione: infuso di mallo di noci, erbe, fiori, frutta e spezie; vino Taurasi (affinato in barriques per circa sei anni); alcool; zucchero.

Caratteristiche organolettiche: colore bruno e brillante, fitto e viscoso nel bicchiere; al naso emerge nettamente l'aroma del mallo di noce, accompagnato da sentori speziati che ricordano la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata e la stecca di vaniglia. Al palato è imponente, si lascia gustare lentamente, con piacevoli e persistenti note balsamiche sul finale.

Abbinamenti consigliati: torta diplomatica; bignè alla crema pasticciera; éclair.

Temperatura di servizio: temperatura ambiente o 10°/12° C.

Grado alcolometrico: 50% Vol.

Formato: 50 cl e

Confezione: singolarmente astucciata in confezione serigrafata. Imballo da 6 bottiglie.

Lo "Schiaccianoci" è un prodotto artigianale, la cui realizzazione esclude completamente l'aggiunta di conservanti, coloranti ed aromi artificiali.