



Il Ratafià di Nonna Erminia

“Il Ratafià di Nonna Erminia” è un pregiato liquore ricavato da un’antica ricetta di famiglia, gelosamente custodita.

La sua realizzazione prevede l’infusione di dodici erbe aromatiche, unitamente a foglie di Ciliegio e di Amarena, in alcool e vino Taurasi per un periodo che varia da sei mesi ad un anno; il prodotto finale, ben amalgamato, è destinato ad un ulteriore affinamento di due anni in barriques di ciliegio.

Tradizionalmente degustato a fine pasto, in abbinamento ai dolci classici, è altresì indicato come liquore da meditazione, così come evoca l’iscrizione di Orazio incisa sulla preziosa bottiglia: *“Non preoccuparti eccessivamente, se il popolo è travagliato per qualche ragione, goditi lieti i doni di quest’ora e accantona i severi impegni”*.

Composizione: vino Taurasi (affinato in barriques per circa sei anni); foglie di diverse varietà di Ciliegio ed Amarena; dodici varietà di erbe aromatiche; alcool; zucchero.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato, fitto e consistente nel bicchiere; al naso sprigiona una vasta gamma di aromi, che rievocano la frutta rossa macerata, le erbe officinali, le spezie e i profumi varietali dell’uva Aglianico. Dolce senza essere stucchevole, al palato è avvolgente, caratteristico e molto persistente.

Abbinamenti consigliati: cioccolato extra fondente; scorzette di agrumi canditi; panettone artigianale classico; torrone alle mandorle.

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

Grado alcolometrico: 36% Vol.

Formato: 50 cl e

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

“Il Ratafià di Nonna Erminia” è un prodotto artigianale, la cui realizzazione esclude completamente l’aggiunta di conservanti, coloranti ed aromi artificiali.