

A close-up photograph of a person's hand holding two bright green lemons on a branch with leaves. The background is blurred, showing more of the tree and some foliage. The lighting is natural, highlighting the texture of the lemons and the skin of the hand.

LIQUORERIA LIMONIO

ITALIË | SICILIË

HET WIJNHUIS | LIQUORERIA LIMONIO

Limonio is een echt familiebedrijf, waar twee zussen Rita en Valeria en hun broer Vincenzo op volledig ambachtelijke wijze de likeuren van hun grootmoeder bereiden. Het begon in de jaren negentig aan de keukentafel, toen Vincenzo tegen zijn zussen zei: “Zullen we citroenlikeur naar oma’s recept gaan produceren?”. De recepturen van deze likeuren zijn nog steeds een goed bewaard familiegeheim en zijn sinds generaties nog ongewijzigd. Alle daarbij gebruikte vruchten en kruiden worden in de 50 hectare grote gaard geheel biologisch geteeld. De reputatie van Liquoreria Limonio is de laatste twee decennia alleen maar gegroeid. In heel Italië en ver daarbuiten wordt de ongeëvenaarde kwaliteit geroemd. Ongefilterd, puur, zuiver en zonder toevoegingen.

STREEK | SICILIË

Liquoreria Limonio is gevestigd in het dorpje Partinico aan de golf van Castellammare, ten westen van de Siciliaanse hoofdstad Palermo. De fruitgaarden hebben uitzicht op deze 'gouden baai'. Voor hun likeuren gebruikt Liquoreria Limonio alleen het beste fruit, precies op het juiste moment geoogst om de juiste aroma's te verkrijgen. De alcohol voor de likeuren is grotendeels afkomstig van lokale druiven.



LIQUORE DI MANDARINO

LIQUORERIA LIMONIO

'MANDARETTO'



LAND: ITALIË

APPELLATIE: N.V.T.

STREEK: SICILIË

WIJNSOORT: ZOETE EN VERSTERKTE WIJN

HERKOMST: SICILIË

DRUIVENRAS: N.V.T.

De Mandaretto wordt gemaakt van de tardivo di ciaculli mandarijnen, vernoemd naar de voorstad Ciaculli bij Palermo. Dit laatrijpende mandarijnenras wordt gekenmerkt door een intens aroma en goede suikeropbouw. De dunne laag citroenolie die zich bovenop deze ongefilterde likeur vormt, getuigt van de natuurlijke kwaliteit.

“Serveer deze mandarijnlikeur goed gekoeld en bewaar hem in de diepvriezer. De op de fles vermelde datum is de botteldatum, derhalve niet de houdbaarheidsdatum van het product. Door voor gebruik goed te schudden geniet u volledig van de intense smaak en geur.”

– Bert van Eyck

SERVEER TEMPERATUUR: 4-5°C

OP DRONK: NU OP DRONK