

Limoncello di Capri 50 cl

Italia / Øvrige



Historien om Molinari begynte i Civitavecchia i Italia i 1945, da barmannen Angelo Molinari skapte det som skulle bli en av verdensberømt drikkevarer: En silkemyk og fyldig likør som han ga navnet Molinari Sambuca Extra. Det begynte med kun noen få flasker, laget én for én. Men i Romas søte liv - la dolce vita, på 50 og 60-tallet, eksploderte salget. Allerede i 1975 hadde Molinari åpnet tre fabrikker og solgte over tre millioner flasker av sin Sambuca Extra bare i Italia. Merket fortsatte fremgangen i både Italia og internasjonalt. I dag er Molinari verdens mest populære sambuca, og italiens mest solgt likør. Årsaken til suksessen, og det som skiller Molinari Sambuca fra konkurrentene, er ifølge produsenten kvaliteten på ingrediensene.

På 60-tallet slo italienske myndigheter fast at det var ulovlig å bruke ord som superior, extra, extra refined osv. på produkter. Men Angelo Molinari valgte å overse påbudet. Han fortsatte å bruke ordet extra på sin sambuca og trykket det på millioner av flasker som ble solgt i hele verden. I en dom fra 27. februar 1970 gir høyesterettsdommer Aldo Peruzzini produsenten Molinari medhold og enerett til å bruke ordet extra. En ekspertrapport hadde nemlig slått fast at Sambuca Molinari hadde råvarer av høyere kvalitet enn det konkurrentene brukte, og dommeren sa:

- Molinari Sambuca lages kun av kvalitetsurter, krydder, sukker og alkohol av spesielt høy kvalitet, og som er bedre enn de som brukes i andre sambucaer. Dette gjør at Molinari skiller seg fra konkurrentene. Molinari er helt førsteklasses, og derfor passer ordet extra godt til produktet.

Limoncello Di Capri is made exclusively with the Ovale di Sorrento, a superior lemon with a P.G.I. (Protected geographical indication) certification that guarantees its authenticity.

It's aroma, balance, and richness of essential oils make this unique citrus fruit ideal for producing Limoncello Di Capri. The Ovale di Sorrento is endemic of the area since the 16th century, and the first crops date to the 17th century, with evidence found in sales acts, paintings, and literary and botanical treatises. The Ovale is a medium/large-sized and oval-shaped fruit with an aromatic yellow peel and a particularly juicy, tart pulp.

It's grown and cared for by knowledgeable local farmers and sheltered in the shadow of ?pagliarelle?. These are traditional pergolas made by local growers using chestnut wood and protection nets to cover the lemon trees underneath and shelter them from cold and wind. This traditional practice creates a micro-climate within the grove, slowing-down the fruit-ripening process and giving the Ovale di Sorrento time

Høyoppløselig bilde



Type	Likør		
Klassifikasjon	Limoncello		
Produsent	Molinari Int'l		
Vinifikasjon	Skall fra Ovale di Sorrento (P.G.I.) masereres i nøytral alkohol og tilsettes sukker.		
Analyse	Alkohol: 30,0 %		
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Farge: Klar, lys sitrongul		
Volum	Aroma: Frisk sitronzest	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Passer til	Smak: Ren, frisk sitron balansert med sødme	14419102	6091839
	Nydelig som en aperitif med tonic, eller avkjølt som en digestivo etter maten.		kr. 299,90
	Passer også godt til søte desserter.		
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	https://www.limoncello.com/en/		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Small for every moment