DRINKS.

Limoncino Portofino Santa Maria al Monte 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409707
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Gênes
Embouteilleur	Caffo 1915 Srl - Sede legale Via Grigna, 9 - 20155 Milano- Siège social Gruppo Caffo, Via Nicholas Green, 47, 89844 Limbadi (VV) Italie
Marque	Santa Maria Al Monte
Type	Liqueur de citron
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Arômes intenses de citron au nez et en bouche. Long en bouche.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Distillé à partir des écorces des meilleurs citrons
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.

Description

L'histoire de Santa Maria al Monte remonte un peu plus loin que l'époque de sa fondation en 1858. Les moines du monastère de Santa Maria al Monte auraient remis à l'éclectique Vincenzo Castrovillaria un

parchemin contenant la recette du "Lissire Miracoloso Santa Maria". Vincenzo était alors cuisinier du Duc d'Aoste et affina la recette avec des herbes aromatiques des Alpes. Il commence la production à Sampierdarena et il obtient le titre honorifique de "Fournisseur de la Cour de la Maison de Son Altesse Royale le Prince Emanuele Filiberto de Savoie" en 1892 avec le brevet n° 793, qui lui permet de décorer son établissement de production avec les armoiries royales. Avec son Amaro, Vincenzo participe aux concours les plus importants de son époque et réussit à obtenir quelques succès. À Berlin, en 1899, il a reçu la médaille d'or pour son Amaro et lui-même a fini par devenir membre du jury des plus importantes expositions en France, telles que Bordeaux, Marseille et Nice, entre autres. Dès le début, l'Amaro est orné de l'image d'un saint, qui est également brevetée. À partir de 1910, la production d'Amaro selon la recette originale a été reprise par le fabricant de liqueurs Nicola Vignale, qui produisait déjà des vermouths et des sirops et, bien sûr, des liqueurs dans l'usine de production fondée en 1858. La famille Vignale a ainsi assuré la production de l'Amaro selon sa recette originale pendant trois générations, et aujourd'hui la distillerie produit d'autres liqueurs en plus de l'Amaro.Limoncino Portofino utilise les écorces des citrons les plus fins provenant de zones de culture sélectionnées de la Riviera ligure, préservant les saveurs délicates grâce à un processus de production naturel. Distillé à partir des écorces des meilleurs citrons de la Riviera Ligure par une distillerie riche en tradition.