

DRINKS.

La Valdôtaine Amaro Dente di Leone Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70363
Alcool	32.6%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Vallée d'Aoste
Embouteilleur	La Valdôtaine s.r.l., Zona industriale 12, 11020 Saint-Marcel AO, Italie
Marque	La Valdôtaine
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	pur comme digestif ou dans diverses boissons
Dégustation	goût puissant avec des arômes épicés et amers.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	enrichi entre autres de Pissenlit, de racine de Gentiane et d'Edelweiss des glaciers
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

C'est dans la légendaire vallée d'Aoste italienne que se trouve la distillerie de La Valdôtaine. Pour la production de divers spiritueux aromatisés aux herbes alpines, l'équipe utilise un alambic à bain-marie

sous vide en cuivre qui permet de travailler à des températures relativement basses, préservant ainsi au mieux les propriétés organoleptiques des ingrédients. De plus, tous les spiritueux sont enrichis avec de l'eau particulièrement riche en minéraux provenant d'une source de montagne voisine appelée Acqueverdi. La liqueur Dente di Leone est classée comme Amaro (= liqueur amère italienne), qui contient de la racine de gentiane, de l'achillée musquée, du chardon-marie, des fleurs de sureau et de l'edelweiss des glaciers (Absinthe). Le principal botanique est le pissenlit, d'où vient le nom de la liqueur. On y ajoute en outre du sucre Muscovado pour équilibrer un peu les notes amères.