Venegazzu Limoncello Negroni 70cl

Veneto - Italië

Italië kent een lange traditie in het drinken van een digestief (een klein glaasje sterke drank na de maaltijd). De enorme diversiteit in het aanbod van grappa is daar een goed voorbeeld van. Maar ook de limoncino is een geliefd digestief. Gemaakt van citroenschillen, alcohol en suiker en bij voorkeur sterk gekoeld geserveerd. Limoncino wordt, afhankelijk van de streek, ook wel limoncello genoemd. De enige officiële herkomstbenaming is de limoncello gemaakt met citroenen uit de omgeving van Sorrento (aan de Amalfische kust). Goede kwaliteit limoncino wordt echter ook buiten dit gebied gemaakt. Zoals deze, van de Antica Distelleria Negroni in Treviso.



Proefnotitie

Citroengele kleur met een sterk en zuiver aroma van rijpe citroenen. De smaak is zoet, maar heeft ook een heerlijke frisheid.

Drinken bij

Lekker als ijskoud digestief, als smaakmaker in tonic of in een droge mousserende wijn zoals prosecco.

Houdbaarheid

Vanaf aankoop gemakkelijk twee tot drie jaar te bewaren. Na openen bij voorkeur in de koeling bewaren.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Sinds 1905
Luuc van Boort

Wijnkoperij Luuc van Boort
Waterstraat 46
5301 AK Zaltbommel
0418-512424
www.vanboort.nl