



Codice Articolo	17223
QUAGLIA LIQUORE AL CHINOTTO 35° 70X6	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	70clx6
Codice EAN imballo / bottiglia	No / 8011701089203
Peso lordo imballo (kg)	7,6
Unità logistica - cm 80x120	
Nr. imballi/strato	16
Nr. strati/pallet	5
Nr. imballi/pallet	80
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
Altre note	
Grado alcolico: 35	

Delizioso e particolarissimo liquore ottenuto dall'infusione di chinotti freschi lavorati a mano appena colti. L'estrazione dei succhi e dei delicati profumi si ottiene mediante l'infusione statica in alcol per oltre due mesi. Successivamente alla torchiatura, l'infuso viene maturato in recipienti neutri per oltre sei mesi. Il prodotto così ottenuto viene utilizzato come base per creare un liquore di grande eleganza, ambrato scuro e fiammeggiante, che profuma intensamente di agrumi e spezie. Elegante e saporito al palato, regala finezza, compostezza e vibranti sentori retrofattivi di vaniglia e rabarbaro. Amaricato in modo moderato chiude la degustazione con lievi note di fiori di tarassaco e sfumature di zagara.