

ACQUA PAZZA LIMONCELLO

Proefnotitie: Levendig en fris, met een duidelijke citrusaanzet en een zachte, ronde afdronk.

Dankzij het hoge oliegehalte in de schil ontstaat een volle geur en een diepe citrussmaak, zonder scherpte of overmatige zoetheid. Elegant en in balans, met de zon van Zuid Italië in elke slok.

SPECIFICATIES

Producent:	Giama
Land van herkomst:	Italië
Streek / Gebied:	Vico Equense
Sluiking:	Dopkurk
Categorie:	Limoncello
Alcoholpercentage:	30%
Formaat:	50 cl 200cl



Smaakprofiel: Fris en intens, met een zachte en elegante afdronk.

Ambacht

& Werkwijze: Onze limoncello wordt gemaakt in kleine batches, met respect voor traditie en aandacht voor detail. We gebruiken uitsluitend de schil van de citroen, rijk aan essentiële oliën, en laten deze langzaam macereren om maximale smaak en balans te bereiken. Het recept is bewust puur gehouden. **Alleen citroenschil, alcohol, water en suiker.** Geen kunstmatige toevoegingen, geen versnelling van het proces. Alleen tijd en vakmanschap.

Schenkmoment: Ideaal voor thuis, op tafel of als verfijnd cadeau. Gemaakt om ijskoud te serveren en samen te delen of te gebruiken in een frisse Spritz.

Achtergrondinformatie:

Acqua Pazza komt uit Vico Equense, gelegen op de Sorrentijnse Peninsula, tussen de Golf van Napels en Capri.

Een gebied waar zee, hoogte en vulkanische grond samenkomen en zorgen voor een uniek microklimaat. Hier groeien citroenen met een hoge concentratie natuurlijke oliën en een uitgesproken aromatisch profiel.

De Ovale di Sorrento, erkend met IGP status, staat bekend om zijn kwaliteit en vormt de referentie voor alles wat we maken.

Dit is waar smaak ontstaat. En waar onze limoncello begint.

“Acqua Pazza is er voor tafels die voller worden, gesprekken die doorgaan en dat ene laatste glas dat nooit echt het laatste is.”

