



ACQUISTATO IL

Storica Sambuca



Svinando®

Un liquore deciso e giustamente amabile, in perfetto equilibrio tra zuccheri e alcol

La sua bottiglia sa bene come farsi notare. Essenziale, con la sua bella etichetta moderna ed elegante. Al suo interno, poi, si scopre un liquore semplicemente piacevole, creato a partire da un ingrediente di alta qualità, l'anice stellato. Ingrediente antico, impiegato in cucina già da Egizi, Greci e Romani, è lui il vero cuore di Storica Sambuca. L'anice stellato si distingue per il suo intenso e piacevole aroma, in grado di amalgamarsi perfettamente con gli altri ingredienti della ricetta, tutti accuratamente selezionati e opportunamente miscelati. Ne deriva un liquore deciso e giustamente amabile, in perfetto equilibrio tra zuccheri e alcol. Tradizionalmente va servita con ghiaccio (o liscia), accompagnata da un chicco di caffè. Non c'è piacere più grande per i tanti (veri) appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Sambuca

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 50% vol

Temp. Servizio 18°C o con ghiaccio

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

La qualità dell'anice stellato, ingrediente antico in molte culture tra cui quella italiana, è il vero cuore di Storica Sambuca. L'anice stellato è una delle spezie più antiche, impiegata in cucina già dagli Egizi, dai Greci e dai Romani, che da sempre si distingue per il suo intenso e piacevole aroma. Gli ingredienti utilizzati vengono accuratamente selezionati e opportunamente miscelati secondo la nostra ricetta. Liquore dolce e deciso, dal tipico aroma di anice. Giustamente amabile, perfetto nell'equilibrio di zuccheri, alcol e l'ingrediente principe, l'anice appunto. Ghiaccio e tradizionale chicco di caffè: ecco il modo giusto per degustare Storica Sambuca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821