



ACQUISTATO IL

"Manfredi" Anice Ricetta Storica

L'Anice come una volta, buono come mai



Liquore che affonda le radici nella tradizione mediterranea, reinterpretato con la cura e la visione del Vecchio Magazzino Doganale. Realizzato con anice verde di altissima qualità e botaniche selezionate, offre un profilo aromatico pulito, intenso e persistente. Cristallino alla vista, conquista al naso con note fresche e penetranti, e al palato con una dolcezza naturale perfettamente bilanciata dal carattere secco dell'anice. Senza aromi artificiali né coloranti, è un prodotto autentico, elegante e versatile. Perfetto da gustare liscio, con ghiaccio o allungato con acqua fresca, come da antica usanza del Sud. Un omaggio liquido a una delle tradizioni più radicate della liquoristica italiana.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 42% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Dopo cena

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Visivamente, si presenta trasparente e cristallino. Al naso, l'alcol trasporta forti note inconfondibili di anice. In bocca, è fresco e balsamico; l'assenza di zucchero permette al gusto rotondo dell'anice stellato di emergere, creando un profilo gustativo per gli amanti dei sapori forti.

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