

FONTEZOPPA

MISTRALINO



MISTRÀ FONTEZOPPA

Il Mistrà Fontezoppa è un eccellente liquore basato su un'antica ricetta ed è realizzato con i migliori ingredienti italiani. Le materie prime vengono sapientemente distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore, dove la Testa e la coda sono eliminate, così da isolare il cuore ricco di quei profumi che ben identificano l'anice. Dopo la fase di distillazione, il mistrà viene lasciato riposare nei silos in acciaio, dopodiché viene portato alla gradazione desiderata con Acqua purissima di sorgente. Refrigerato a -8° C per almeno 36 ore in modo da eliminare tutti gli oli essenziali della distillazione e conferire un carattere pulito al distillato. In seguito viene filtrato per ben 5 volte e poi imbottigliato.

*Gradi
40%*

*Confezione
Bottiglia da 50cl*

*Categoria
Liquore*

*Materia prima
Anice*

*Invecchiamento
No*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Vista
Limpido e cristallino*

*Olfatto
Regala al naso un intenso, coinvolgente ed etereo aroma di anice stellato*

*Gusto
Secco al palato, forte e con lunga persistenza speziata. Ottimo liscio o con ghiaccio come digestivo, per correggere il caffè*