

Anno Decimo Prugna Liquore



Alc. 38% vol. - ml. 700

h. cm. 31





Da una delle vecchie ricette di nonno Guido, ecco riproposta con taglio moderno, uno dei Liquori dolci culto di Vicenza, città del Palladio.

Deliziosa liscia, ghiacciata oppure "on the rocks".

Da usare anche nell'impasto di dolci, per la correzione del caffè oppure nel gelato.

Ideale per chi ama il Liquore dolce di una volta...

Sensazioni

-  Vista.
Ambrata scura, con riflessi arancio.
-  Olfatto.
Note di mandorla, fruttato con ricordi di amaretto.
-  Gusto.
Dolce, avvolgente, con sentori di mandorla e amaretto.
-  Sensazioni complessive.
Ricorda la caramella alla frutta con note di prugna slivovitz.

Suggerimenti di servizio

Liscia, oppure "on the rocks": bicchiere con 2/3 ghiaccio e 1/3 Prugna.

Prugna - Tonic: 2/3 Prugna e 1/3 acqua tonica e una fetta di limone.

Prugna - Ginger Ale: 2/3 Prugna e 1/3 ginger ale e una fetta d'arancia.

Temperatura di servizio 14-16° C





Taken from Grandfather Guido old recipe book, mastered with a modern twist we offer one of sweet liqueur worship of Vicenza, the city of Palladio.

Delicious straight, frozen, or "on the rocks".

Add it in the dough when baking a cake, try it on your Italian caffè corretto or top your favourite vanilla ice-cream.

Perfect for those who love the old style sweet liqueur...

Sensations

-  Visual.
Dark amber with hints of orange.
-  Olfaction.
Notes of almond, fruity with hints of amaretto.
-  Taste.
Sweet and winding, with hints of almond and amaretto.
-  Overall sensations.
Reminds a fruit-candy with sparkles of plum slivovitz.

Serving suggestion:

Straight, or "on the rocks": 2/3 ice with 1/3 Prugna.

Prugna - Tonic: stir 2/3 Prugna with 1/3 tonic water, add a slice of lemon.

Prugna - Ginger Ale: stir 2/3 Prugna with 1/3 ginger ale, add a slice of orange.

Service temperature 14-16° C