



Liquore Rosolio

Petali di Rosa, Alcool, Zucchero, Acqua, Stecche di vaniglia

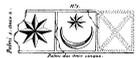


Il colore è un giallo dorato con riflessi rosa, al naso si avverte subito la grande eleganza: le note di rosa non sono invasive ma ben bilanciate da richiami di vaniglia e frutta. In bocca è armonico e di grande persistenza. Prodotto anticamente nei monasteri, oggi viene interpretato con la stessa cura e rispetto delle materie prime. Vengono utilizzati petali di rose rosa coltivate in maniera biologica, nella riviera ligure. Profumo armonico di rosa con sottili note di vaniglia.

Periodo di produzione: Maggio

Grado alcolico: 33% vol.

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE
Opificio del Gusto

Essentiae Lunae: Via Palvotrisia, 219030 - Castelnuovo Magra - La Spezia - Liguria