



# Sambykè

*Vino Bianco, Spezie, Miele, Zucchero di Canna*

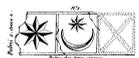


Il Sambikè viene prodotto con fiori di sambuco, che rendono originale e unica la ricetta. La pianta di sambuco, ritenuta magica in tutto il mondo antico, è stata spesso usata per aromatizzare le bevande e presenta molte proprietà terapeutiche. Il nostro Sambykè nasce dall'infusione di vino bianco con miele di acacia, zucchero di canna e zucchero "muscovado", fiori di sambuco e altre numerose spezie. Ottimo come aperitivo, insieme a formaggi, frutta secca, dolci; ideale anche come digestivo e come vino da meditazione.

**Temperatura di servizio consigliata:** 8-10° C.

**Grado alcolico:** 13% vol. (può variare da lotto a lotto)

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE  
Opificio del Gusto

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