



Ratafià di Andorno



STORICO LIQUORE PIEMONTESE DALLE ORIGINI LEGGENDARIE

Il Ratafià è un liquore piemontese dalla moderata gradazione alcolica che già nel 1600 veniva prodotto nel monastero di Santa Maria della Scala. La tradizione ultracentenaria è attestata da diverse fonti storiche e onorificenze. Originario del comune di Andorno Micca, in provincia di Biella, viene oggi prodotto dalla rinomata azienda Rapa Giovanni con il tradizionale metodo che vede frutta fresca, cannella, chiodi di garofano, zucchero di canna e noce moscata, a macerare insieme prima di passare un periodo di affinamento in contenitori di acciaio inox. Un'autentica leccornia per gli amanti dei liquori fruttati.

LIQUORE DI GINEPRO

Ottenuto con bacche di ginepro selezionate e messe in infusione in alcol purissimo con spezie rare che conferiscono al liquore il suo caratteristico sapore aromatico. Servire liscio o con ghiaccio. Ottimo nella preparazione della selvaggina, per esaltarne i sapori.

Grado alcolico: 34% vol.

› Si consiglia di degustare ghiacciato

Distribuito da:  *Philarmonica*