

## **Pallini Limoncello** **Ликер Паллини Лимончело**

**Страна производства:** Италия, Лацио

**Категория:** цитрусовый ликер (фруктовый)

**Крепость:** 26% об.

**Особенность:** изготовлен с использованием настоя на цедре лимонов сорта Сфузато (Sfusato Amalfitano)

**Цвет:** лимонный

**Аромат:** раскрывается нотами лимонной цедры, сладких лимонов и цукатов.

**Вкус:** свежий и яркий, с мягкими цитрусовыми нотками в послевкусии

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** является замечательным дижестивом в чистом виде и аперитивом в сочетании с водой; можно использовать для приготовления коктейлей, в сочетании с мороженым, фруктовыми десертами, клубникой, малиной



История компании Паллини началась еще в 1875 году. В небольшой итальянской деревеньке Антродоко Никола Паллини решил начать свой бизнес. Такая мысль пришла ему после крупного застолья, где в большом количестве присутствовал лимонный ликер, приготовленный супругой Николы. Гостям очень понравился этот спиртной напиток, и кто-то в шутку сказал: «Никола, у вас тут столько вкусного лимончелло, что ты мог бы выставить его на продажу. Вот только, боюсь, что после меня ничего не останется!» Паллини, однако, воспринял слова друга всерьез, ведь ликера было действительно очень много, да и нравился он абсолютно всем, кто когда-либо пробовал этот спиртной напиток. Все многочисленное семейство Паллини сосредоточилось на том, чтобы воплотить идеи Николы в жизнь. Дела шли в гору, и теперь родная деревня казалась слишком маленькой — нужно было найти новое место для того, чтобы производить лимончелло. В 1917 году сыновья Николы перенесли бизнес в самое сердце Рима.

Семья Паллини использует для производства своего ликера только отборные лимоны сорта Сфузато (в переводе с итальянского - «вытянутый»). От круглых фруктов они отличаются не только формой, но и вкусом — у таких плодов он более сладкий, а кислотность лимонов Сфузато намного ниже.

Но все-таки самое главное отличие даже не в этом — цедра у фруктов этого сорта богата эфирными маслами и обладает поистине волшебным ароматом. Сады компании разбиты на скалистых уступах прямо перед морем. Столь благоприятное расположение террас, когда лимоны получают большое количество солнечного света и тепла, «вдыхая» свежий морской воздух, не может не отразиться на вкусе плодов — он безупречен. Лимоны собирают и сортируют только вручную, при этом отбираются самые лучшие плоды для ликеров. Готовят лимончелло следующим образом: в течение восьми месяцев лимонная цедра настаивается на чистейшем спирте, который в последствии перегоняется. Процесс гомогенизации (это смешивание всех необходимых компонентов) устроен таким образом, что расслоение или окисление ингредиентов становится невозможным. Благодаря этому вкус лимончелло Pallini такой насыщенный и свежий.

Каждому, кто захочет попробовать ликер, стоит иметь в виду: итальянцы употребляют его только сильно охлажденным. Так что не удивляйтесь, если увидите, как они кладут рюмки для этого крепкого

спиртного напитка в морозилку и ждут, когда стенки покроются тонким слоем льда. Только после этого рюмки наполняются «солнечным» напитком

Как правило, ликер лимончелло не закусывают, ведь это классический дижестив. Если уж очень хочется, можете подать его со свежими фруктами или шоколадом. Не возбраняется пить лимончелло и в чистом виде — так употребляют ликер его «родители»-итальянцы. Что касается коктейлей — они получаются очень вкусными и легкими. Хорошо сочетается с этим крепким спиртным напитком будет малиновый ликер, еще можно смешать лимончелло с фруктовым соком.

Ликер из Италии Лимончелло Паллини вряд ли сможет оставить кого-то равнодушным — его сочный фруктовый вкус придется по нраву даже самому привередливому гурману.