

Giarola Limoncino Джарола Лимончино

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романья

Производитель: Giarola Savem

Категория: фруктовый ликёр

Крепость: 30% об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный, водно-спиртовой настой цедры диких лимонов, сахар, натуральный ароматизатор лимона, краситель E102

Особенность: для мацерации водно-спиртового настоя используется цедра диких лимонов. Содержание сахара 28г/л.

Цвет: ярко-желтый

Аромат: яркий, концентрированный, с нотами сочной мякоти и цедры лимона

Вкус: плотный, богатый, хорошо сбалансированный с ярким тоном лимона, с деликатной горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 12-20 °C

Гастрономия: в качестве дижестива, как ингредиент в составе коктейлей, фруктовых салатов и сорбетов



CASA FONDATA NEL 1918

Продукция Giarola изготавливается в Италии, регионе Эмилия-Романья, по классическим рецептурам, которые остаются неизменными на протяжении столетий. Выпуском аутентичного алкоголя занимается семейное предприятие Giarola Savem, начавшее свою

работу в начале прошлого века (в 1918 году). Создателем высококачественного напитка и основателем бренда стал Абель Джарола. Именно под его руководством были возведены заводские цеха в пригороде Монтичелли. Мастер руководствовался в работе как классическими технологиями, так и современными разработками. Принципы гармоничного единения традиций и прогресса до сих пор остаются главенствующими в производстве джина Джарола, который на сегодняшний день является обладателем большого количества наград национального и международного масштаба.