

## **Limoncello Pertone** **Ликёр Лимончелло Петроне**

**Страна производства:** Италия

**Регион:** Кампания

**Производитель:** Antica Distilleria Petrone

**Категория:** Фруктовый ликёр

**Крепость:** 33 % об.

**Особенность:** изготавливается из сочных лимонов, растущих в собственных садах, в регионе Кампания

**Цвет:** ярко-жёлтый

**Аромат:** яркий, пикантный, с нотами сочных лимонов, лимонной цедры и белого перца

**Вкус:** богатый, платный, с хорошим балансом сладости и кислотности и нюансами лимонной цедры и горчинкой в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 10 – 12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, тоником, в составе коктейлей, а также в сочетании с десертами и мороженым.

Antica Distilleria Petrone была основана Антимом Петроне и Марией Мастантуоно на заре 1800-х годов. В те времена дистиллерия работала по старинным технологиям, сбор плодов производился вручную, а вино работники отжимали ногами в традиционных итальянских чанах. После столетия непрерывного развития компания прошла через две мировые войны, в ходе которых она была взорвана. Спустя годы производство было восстановлено Рафаэлем, наследником Антимом Петроне.

Антика Дистиллерия Петроне продолжает тысячелетние традиции города Мондрагоне, известного своими винами и ликерами. Компания владеет обширными садами и виноградниками, расположенными на Домицианском побережье у склонов горы Петрино. Высота 20 метров над уровнем моря, плодородный вулканический состав почв и мягкий климат позволяет культивировать виноград и фрукты, отличающиеся сладостью и необыкновенным ароматом. На их основе и готовятся напитки от Antica Distilleria Petrone, пользующиеся популярностью далеко за пределами Италии.

