

Liquore Alberti Strega



Fornitore	Strega Alberti Benevento S.p.A
Famiglia	Liquori
Categoria	Liquori dolci
Segmento	Liquori alle erbe
Tipologia	Liquori alle erbe
Formato	70 cl
Grado alcolico	40% vol.
Invecchiamento	Minimo tre mesi
Materia prima	Botanicals, Alcool da grano, Zucchero
Zona di produzione	Italia

Tipo di distillazione/tecniche produttive

Distillazione semplice discontinua

Note/caratteristiche del prodotto

Aspetto limpido, di colore giallo Strega ottenuto dall'aggiunta del prezioso zafferano. Unico e inconfondibile gusto speziato, grazie all'esclusivo uso di botanicals: possiamo citare la cannella di Ceylon, l'iride Fiorentino, il ginepro dell'Appennino italiano, la menta del Sannio, il cardamomo ed altre. L'alcool utilizzato è ottenuto dal grano per trasformazione enzimatica e successiva fermentazione dell'amido da frumento tenero. Il liquore Strega viene stagionato per un lungo periodo in tini di rovere al fine di assimilare un'ampiezza espressiva ed eleganza del bouquet quale espressione di tanti aromi differenti. Grazie alla sua versatilità e all'alta gradazione alcolica, costituisce da sempre la base di molti famosi e raffinati cocktails.
