

# Liquore Assenzio Xenta



<b>Fornitore</b>	Molinari Italia S.p.a.
<b>Famiglia</b>	Liquori
<b>Categoria</b>	Liquori dolci
<b>Segmento</b>	Liquori alle erbe
<b>Tipologia</b>	Liquori alle erbe
<b>Formato</b>	70 cl
<b>Grado alcolico</b>	70% vol.
<b>Invecchiamento</b>	Nessuno
<b>Materia prima</b>	Foglie di Artemisia Absinthium, anice e coriandolo.
<b>Zona di produzione</b>	Italia

---

## Tipo di distillazione/tecniche produttive

infusione di foglie di artemisia absinthium e miscelato con anice e coriandolo

---

## Mixability

Sazerac, Mojito

---

## Note/caratteristiche del prodotto

Xenta absenta è il tradizionale assenzio, ispirato all'antica ricetta di fine '800, ottenuto dall'infusione di foglie di artemisia absinthium e miscelato con anice stellato e coriandolo. Dal caratteristico colore verde smeraldo, ha un profumo speziato con predominanza di anice e sentori di bacche selvatiche ed erba fresca. Al palato ha un gusto deciso, caldo ed avvolgente con un fresco ricordo di anice e menta. Il rituale di consumo prevede l'uso del tipico cucchiaino forato sul quale si appoggia una zolletta di zucchero che, imbevuta di xenta, viene incendiata. Ottenuta la

caramellizzazione, si versa dell'acqua sullo zucchero che così dolcificato diluisce xenta esaltandone il gusto e diminuendone la gradazione.

---