Mon Petrino

Mediterranean Aromatic Bitter
Amaro aromatico mediterraneo
Prodotto artigianale in edizione limitata

MADE IN CAMPANIA

Metodo di produzione
Infusione naturale.

Provenienza
Italia, Regione Campania, Caserta, Mondragone.

Produttore
Liquorista: Vincenzo Ventrone. Azienda: Liquoreria Mondragonese - Lim Studio di Vincenzo Ventrone

L'amaro dedicato ad un leggendario monte: il Petrino

Presentazione
Mon Petrino è un liquore esclusivo e versatile, prodotto artigianalmente in **piccoli lotti**, attraverso la naturale infusione di **pregiate erbe aromatiche**.
In purezza è un delicato **amaro digestivo**, con ghiaccio, acqua tonica e fetta di arancia si trasforma in **aperitivo**, miscelato è il **perfetto bitter** per la preparazione di numerosi ***cocktail***.
Dal colore rosso amaranto, vi sorprenderà per le note dolci e fresche di **anice** e **finocchietto** e dal lungo finale amaricante di **spezie tipiche del mediterraneo**.

Produzione
Mon Petrino è un liquore ottenuto per infusione idro-alcolica di 10 erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea. Infusione vera e propria e senza alcuna aggiunta di essenze aromatiche, coloranti e conservanti. Le erbe aggiunte all'alcool puro, dopo un periodo di macerazione a freddo, vengono filtrate leggermente e lasciate ad affinare per circa 30 giorni. Prodotto con metodi artigianali e completamente naturali, in piccoli batch da poco più di 50 litri ciascuno.

Produzione
Lotti singoli da circa 55 lt / 110 bottiglie.

Gradazione e formato
25% Vol. - 50 CL.

Botaniche
Anice, finocchietto, spezie tipiche del mediterraneo.

Ingredienti
Acqua, alcool, piante officinali, zucchero bianco 8%.

Affinamento
In bottiglia per non meno di 30 giorni.
L'affinamento in bottiglia continua nel tempo.

Dettagli aggiuntivi
Con solo l'8% di zucchero per litro di liquore.
Tappi di legno di quercia da sughero.
Chiusura con gommalacca nera.

Conservazione
Tenere lontano dalle fonti di luce e calore. Conservare in luogo fresco e asciutto. Senza alcuna aggiunta di caramello, coloranti, conservanti, additivi, aromi naturali e artificiali. I sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di assoluta genuinità del prodotto. L'affinamento in bottiglia continua nel tempo.

Proprietà degustative

Delicato amaro digestivo di fine pasto
Se bevuto liscio a temperatura ambiente risulta un ottimo digestivo grazie alle proprietà delle erbe officinali. Molto apprezzato freddo a +7°C.

Aperitivo & Mixology
Aggiungendo ghiaccio, tonica e fetta d'arancia si trasforma in un fresco e dissetante aperitivo da abbinare all'aperi-pranzo&cena. Da utilizzare anche nella miscelazione per la preparazione di numerosi cocktail.

Dessert
Da abbinare ai dessert, frutta secca e cioccolato extra fondente.

Gastronomia
Da utilizzare per esaltare i sapori di molte pietanze. In pasticceria è utilizzato tra gli ingredienti per la preparazione di torte e dolci.

La Liquoreria Mondragonese è una piccola azienda campana che realizza liquori artigianali in serie limitate. A partire da originali accostamenti di materie prime, frutto di ricerche e sperimentazioni, il produttore prepara i liquori a mano, avendo cura di mantenere intatte le qualità originarie delle erbe selezionate.

I liquori artigianali della Liquoreria Mondragonese si distinguono dagli altri per il gusto insolito e ricercato che sorprende il palato con inedite sensazioni. Nel laboratorio di Mondragone si lavora con procedimenti artigianali che necessitano di tempo e attenzione.

La scelta di puntare tutto sulla qualità a discapito della quantità si è rivelata valida per distinguersi in un settore dove predomina la produzione industriale. I liquori della Liquoreria Mondragonese dimostrano l'efficacia di un processo che ha come risultato finale un gusto elevato e distintivo.

Liquoreria Mondragonese è un progetto della Lim Studio di Vincenzo Ventrone
Codice Ditta: IT00CEX00168M
Sede Legale: Via S. Gambardella, 12 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA
Sede Operativa: Via I. Pola, 13 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA
Partita IVA: IT03377330612 - Codice Fiscale: VNTVCN77D30Z614F - Numero REA: CE-304780 - Codice SDI: M5UXCR1
Tel. (+39) 328 8611 133 – E-mail: info@limstudio.it - Pec: limstudioit@pec.it - eShop: www.limstudio.it
Seguici su Facebook ed Instagram: @liquoreriamondragonese