

DRINKS.

Select Aperitivo Pilla Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500202
Alcool	17.5%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Bologne
Embouteilleur	Montenegro S.r.L., Via Enrico Fermi, 4, 40069 Zola Predosa BO, Italien
Marque	Select
Type	Liqueur d'herbes
L'usage	Pur ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Avec des notes amères provenant des racines et des zestes ajoutés, ainsi que des notes épicées et d'agrumes. S'y ajoutent du genévrier résineux, du menthol, des huiles essentielles et des herbes.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	par macération et distillation avec 30 plantes (dont menthe poivrée, eucalyptus, cardamome, résine, zeste d'orange, pamplemousse, kumquats, mandarine, bergamote, quinquina, bois grillé, racines, fleurs d'oranger, fleurs blanches, cannelle, clou de girofle
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Lorsque l'on entend le mot "Aperitivo", on pense généralement à une liqueur ou un vin apéritif italien de couleur rougeâtre. Et au moins dans ce cas, vous n'avez pas tout à fait tort dans votre hypothèse : en 1920, le Select Aperitivo a été créé à Venise comme un produit de la société "Fratelli Pilla & Co". Déjà à l'époque, un verre apéritif au style long ornait l'étiquette. Lorsque la célèbre boisson a été relancée à Bologne en 1957, peu de choses ont changé. Trente plantes donnent toujours le ton. Parmi eux, on trouve les baies de genévrier résineuses et la racine de rhubarbe amère. Le producteur Montenegro S.r.L - également connu pour l'Amaro Montenegro - divulgue encore les ingrédients suivants : menthe poivrée, eucalyptus, cardamome, résine, zeste d'orange, pamplemousse, kumquats (oranges naines), mandarine, bergamote, écorce de quinquina, bois grillé, racines, fleur d'oranger, fleurs blanches, cannelle, clous de girofle, noix de muscade et macis. Cette sélection ajoute à la liqueur des arômes balsamiques, herbacés, d'agrumes, épicés et floraux. Les plantes macèrent dans une solution eau-alcool, puis sont portées à ébullition et distillées dans un alambic en cuivre. L'Aperitivo Select se boit comme un "Spritz vénitien" avec du vin blanc et de l'eau gazeuse ou comme un "Spritz Select" avec du Prosecco et du soda. Après tout, c'est l'original de Venise qui a fait du Spritz une boisson apéritive populaire à partir des années 1970. La liqueur douce-amère doit être servie traditionnellement avec une grosse olive verte, comme il est d'usage dans les restaurants et les bars à vin locaux.