

VILLA MASSA LIMONCELLO

SORRENTO IGP, ITALIA.



ELABORACIÓN

Tipo: Licor de Limón

Alcohol: 30,0%

Nuestro Proceso (la simplicidad es un ingrediente más)

1. Recolectamos a mano nuestros valiosos y preciosos limones de Sorrento.
2. Pelamos los limones con sumo mimo para sólo obtener sus preciadas láminas de piel.
3. Dejamos estas láminas en una maceración fría de alcohol para transferir el aceite esencial de su piel al alcohol.
4. Filtramos varias veces y mezclamos de la infusión de piel de limón con un jarabe filtrado de agua y azúcar.

NOTAS DE CATA



Verde intenso con matices amarillos y blancos.



Una gama de aromas cítricos que evocan los diferentes matices del limón.



El sabor de un frondoso y aromático jardín de Sorrento: limón puro y fresco. Perfecta armonía de ingredientes que ofrecen sensaciones equilibradamente contrastantes.



Villa Massa propone degustar de su Limoncello bien frío en chupito tras una comida o en copa ligera combinado con agua tónica y unas hojitas de albahaca. Marida genial con conversaciones pausadas con amigos y familia.

VILLA MASSA®

La Destilería

Nuestra historia, la historia de la familia Massa, comienza en 1890 con la elaboración de la receta casera que dio origen a nuestro Limoncello. De color amarillo brillante, fruto del lugar donde nacimos, así es nuestro Ovale di Sorrento. Un limón que sólo crece en la región de Campania y que siempre tiñó de luz nuestro limonar.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com