

# **nocillo tortora**

**infuso di 24  
noci e spezie  
aromatiche  
amare**

Il segno del nocillo Tortora, la sua cifra esclusiva, sta nell'aver mitigato la naturale acidità della parte vegetale con una miscela di spezie e aromi: china, cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Il risultato è un infuso morbido, profumato e leggero.



# nocillo

<b>Tipo di prodotto</b>	<b>Liquore tradizionale della Campania dal tipico colore nero.</b>
<b>Tecnica di produzione</b>	<b>Macerazione a freddo in alcool puro, per circa 40 giorni, di mallo di noci immature raccolte il 24 Giugno giorno di San Giovanni. Si aggiungono anche spezie quali noce moscata, chiodi di garofano, cannella e china.</b>
<b>Origine</b>	<b>Noci provenienti dalle proprietà aziendali dell'Agro Nocerino Sarnese.</b>
<b>Suggerimenti di servizio</b>	<b>Si consiglia di servire a temperatura ambiente (15/20° C) in bicchieri di piccole dimensioni.</b>
<b>Sensazioni gustative/olfattive</b>	<b>Le caratteristiche note olfattive del liquore, intense e decise ci riconducono a graditi e equilibrati sentori speziati ma anche di noce appena aperta.</b>
<b>Grado alcolico</b>	<b>40% vol</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Liquore dolce da abbinare a dessert di pasticceria secca. Ottimo digestivo se bevuto dopo un pasto particolarmente ricco.</b>

**dianara**

Dianara Srl  
[www.dianara.it](http://www.dianara.it)  
[www.nocillotortora.it](http://www.nocillotortora.it)  
[dianara.tortora@gmail.com](mailto:dianara.tortora@gmail.com)

cl 50 e