



MANFREDI SAMBUCA RICETTA STORICA

Ricetta italiana che appartiene all'azienda Manfredi da oltre 100 anni; si distingue dalle sambuche nazionali per la presenza del vero oro nero di Calabria: l'anice nero della Sila.

Al naso, emana un profumo fresco e intenso, con una nota quasi speziata che ricorda il cumino.

In bocca, nonostante i 40 gradi alcolici, si percepisce un grande equilibrio di sapori: l'anice stellato regala intensità e dolcezza; l'anice nero della Sila dona note fresche e speziate, uniche ed estremamente riconoscibili. Nel finale, ha una lunga persistenza.

Un prodotto da consumare durante la pausa caffè, liscio o come correttore. Se consumato liscio, si consiglia una bevuta fresca ma non ghiacciata.

PROVENIENZA:

ITALIA, Calabria

FORMATO:

500 ml

GRADAZIONE:

40 VOL. 34% zucchero