

Sérpsoul



Liquore tipico delle Alpi Cozie



La ricetta: Infusione di fiori di Timo Serpillo, raccolti a mano intorno ai 2600 metri delle Alpi piemontesi. Più si va in alto, più i fiori sono profumati.

Alcool: Alcool di grano tenero, europeo.

Acqua: Sorgente alpina (a 1400 m.s.l.)

Zucchero: Zucchero di canna bianco biologico.

Colore: Limpido e bronzato.

Profumo: Intenso di erbe, grazie alla forza aromatica del Timo Serpillo.

Gusto: Deciso di erbe aromatiche.

Ingredienti: Acqua di sorgente, alcool da grano (30% vol), zucchero di canna bianco biologico, fiori di Timo Serpillo spontanei di alta montagna.

Come lo facciamo Lavorazione artigianale.

Tutte le macerazioni avvengono nella nostra azienda.

Raccogliamo i fiori di Timo Serpillo sulle nostre montagne dove crescono spontaneamente, li lasciamo essiccare naturalmente all'aria che filtra dalle finestre della nostra antica casa affacciata sul torrente Germanasca. Poi li mettiamo in infusione in acqua di sorgente e alcool da frumento europeo. Senza aromi, senza coloranti.

La tradizione: In Piemonte è tradizione finire ogni pasto con un bicchierino di amaro digestivo di erbe. Viene servito dopo il caffè, ed è un rito ormai consolidato da generazioni. Per tanti motivi:

- le proprietà delle erbe che si ritiene favoriscano la digestione
- il gusto piacevole delle erbe e dei fiori delle Alpi;
- l'effetto dell'alcool che "pulisce" i sapori intensi della cucina piemontese.

Come si gusta: Ha una sua peculiare dolcezza aromatica - è un'ideale "tisana alcolica" dalle proprietà toniche e digestive. È ottimo anche per cocktail e long drink.

Formato delle bottiglie: 50 cl · 70 cl · 1 Litro

Bernard