

# Z



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

## GENZIANA ZACCAGNINI

---

### **Tipologia**

Liquore artigianale di genziana

### **Zona di produzione**

L'Aquila

### **Sistema di allevamento**

Radice coltivata

### **Tipologia di terreno**

Alta montagna

### **Epoca di raccolta**

Autunno

### **Infusione**

Le radici vengono messe in infusione con alcol per 40 giorni.

### **Maturazione ed affinamento**

Ultimata l'infusione, viene unito l'infuso alcolico allo sciroppo di acqua e zucchero.

### **Caratteristiche organolettiche**

*Colore:* Ambra brillante.

*Olfatto:* Profumo intenso e caratteristico di radice di genziana lutea.

*Gusto:* Gradevolmente amaro.

### **Longevità in bottiglia**

In commercio mediamente dopo 30 gg dalla produzione, date le caratteristiche, può affinare in bottiglia per 4/5 anni.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto e non esporre alla luce

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 25% vol

**Temperatura di servizio** 3-20°C



ZACCAGNINI