

LIMONCELLO ANTICHE TRADIZIONI ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cantina Distilleria Pisoni
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1852
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Pisoni
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giuliano Pisoni (Brennermeister)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Südtirol/Trentino
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Verschiedene
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
30,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
200,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,7 l



LIMONCELLO ANTICHE TRADIZIONI ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
-
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
-
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
-
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
-
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
-
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
-
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
-
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
-
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
5° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Eis, Kuchen / als Digestif / Sonstiges: In Kombination mit Likören/Longdrinks mit Rum, Vodka, Whisky, Gin, Zum Verfeinern von Cocktails
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Von intensiv hellgelber Farbe; fruchtiges Bukett. Limoncello ist weltweit einer der beliebtesten Liköre, angenehm frisch und bitter-süß im Geschmack. Hergestellt aus natürlichen Aromastoffen, frischen Zitronenschalen und Zucker. Delikat und cremig, schmeichelt er dem Gaumen, präsentiert sich dort weich. Er wird gerne zusammen mit hausgemachten Waffeln genossen, als Verfeinerung einer Eiskreation genutzt oder on the rocks serviert. Der italienische Klassiker wird in seiner Heimat traditionell auch sehr gerne pur nach einer üppigen Mahlzeit als Verdauungsförderer getrunken. Der Limoncello schmeckt eiskühlt am besten und ist auch ein gerne und oft genutzter Bestandteil beim Mixen von Cocktails, auch solchen, die mit Wein, Wodka oder Gin gemixt werden.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
Inhaltsstoffe: Alkohol, Zucker, Grappa Pisoni, natürliche Aromen, Zitronensäure.
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via San Siro, 7/a
38076 Lasino (Trento)
Italien*