

LIQUORE BARGNOLINO

LIQUORE BARGNOLINO 0,5 L 6 BOTT

Liquore Bargnolino (Prunella)

Il Bargnolino è un liquore tradizionale dell'Emilia-Romagna, in particolare delle province di Parma e Piacenza, ottenuto dall'infusione delle bacche di prugnolo selvatico (*Prunus spinosa*) in alcol, con l'aggiunta di zucchero e spezie. Questo liquore artigianale è noto per il suo sapore intenso e leggermente astringente, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e note tanniche.

Caratteristiche Generali

INGREDIENTE PRINCIPALE

Bacche di prugnolo selvatico (raccolte dopo le prime gelate per ridurre l'astringenza)

METODO DI PREPARAZIONE

Infusione delle bacche in alcol per diverse settimane, seguita dall'aggiunta di sciroppo di zucchero e qualche chicco di caffè.

GRADAZIONE ALCOLICA

28% vol.

COLORE

Rosso bruno intenso.

Come Servirlo

■ TEMPERATURA IDEALE

A temperatura ambiente (16-18°C) → Per esaltarne la complessità aromatica

Freddo (8-10°C) → Per un effetto più rinfrescante

■ BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da liquore o piccolo tumbler, per apprezzarne gli aromi

