

Limonio, Casa Limonìo

Denna hantverks-limoncello var den första att produceras på Sicilien och har framställts sedan tidigt 1990-tal på samma sätt av familjen Russo, nämligen genom en infusion av citronskal, socker, alkohol och vatten. Citronsorten är Femminello di Zagara Bianca som växer i jordarna hos familjen. Citronerna skördas de för övrigt tre till fyra gånger per år, och alla deras grödor odlas ekologiskt. Råvaran de använder i likörerna är alltid färsk, och innehåller mer aromatiska oljor och smakämnen än frukter från andra, mindre gynnsamma lägen. Detta är ett av Italiens främsta lägen för citrusodlingar, så kvaliteten är hög. Dessutom gör de alkoholen till likörerna själva från egna, ekologiska druvor.



Alkoholhalt	35%
Produkttyp	Spritdrycker
Ursprung	Contrada Ingastona, Partinico, 5 mil sydväst om Palermo.
Producent	Casa Limonìo
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Infusion av citronskal, socker, alkohol och vatten.

Kommentar

Färg: Ljust gröngul färg

Doft: Fräsch doft av nyskördade citroner med inslag av vita blommor

Smak: Frisk och fräsch smak av färskpressade citroner med inslag av mynta. Denna Limonìo är helt ofiltrerad med skalrester som resultat vilket är helt normalt

Casa Limonìo

Familjen Russo har odlat bland annat citrusfrukter, oliver och vindruvor i mer än 200 år, men det var först på 90-talet som syskonen Russo fick idén att börja producera farmors likör, alltså den likören deras farmor, och deras farmors mor, alltid hade gjort för eget bruk av gårdens produkter. Det exakta receptet är fortfarande hemligt, även om man kan gissa sig till det ganska enkelt. De avslöjar att likören endast innehåller frukt, socker, alkohol och vatten, inget annat. Proportionerna kanske man skulle kunna experimentera sig fram till, men hemligheten i denna produkt torde snarast ligga i råvaror av högsta kvalitet. De bor själva mitt bland sina odlingar, och kan bokstavligen öppna altandörrarna och plocka sina citroner. Citronerna skördas de för övrigt tre till fyra gånger per år, och alla deras grödor odlas ekologiskt. Råvaran de använder i likörerna är alltid färsk, och innehåller mer aromatiska oljor och smakämnen än frukter från andra, mindre gynnsamma lägen. Detta är ett av Italiens främsta lägen för citrusodlingar, så kvaliteten är hög. Dessutom gör de alkoholen till likörerna själva från egna, ekologiska druvor. Denna alkohol har mycket bättre egenskaper som smakbärare än industriellt framställd alkohol, så Rita Russo hävdar att de inte behöver använda så mycket socker som andra producenter i sina likörer. Limonio gör i möjligaste mån likörerna på beställning eftersom de skördar flera gånger om året. Det som skiljer Limonios likörer från andra liknande produkter syns tydligt redan i flaskan, där oljorna och skalrester finns kvar som ett tecken på produktens kvalitet, enkelhet och renhet. Inga tillsatser används, bara de bästa råvarorna, det är hemligheten i receptet. Så nära hemgjort du kan komma utan att själv vara en italiensk farmor. Denna Limoncello ser annorlunda ut än de produkter som finns på exempelvis Systembolaget. Den är inte självlysande, utan ser snarare ut som en genomskinlig gulgrön, utspädd saft med skalrester och oljor i flaskhalsen som ett bevis på dess äkthet.