

## Liquore delle Sirene AMERICANO ROSSO, Liquore delle Sirene

Denna röda aperitif framställs genom en maceration av olika örter i ett lokalt producerat basvin och är ett aromatiserat vin. Bland annat används gentianarot, nypon, bittra apelsinskal och hibiskus. Inga artificiella färgämnen används och dessa hantverksprodukter är veganvänliga. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elis Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene. Därefter vilar samtliga likörer i små fat innan buteljering. SIRENES produkter är veganvänliga och glutenfria. Allt material som produkterna paketeras i är återvunnet.



<b>Druvsort</b>	Garganega och Trebbiano di Lugana (basvinet)
<b>Alkoholhalt</b>	17% volymprocent alkohol
<b>Produkttyp</b>	Spritdrycker
<b>Ursprung</b>	Gardasjön
<b>Producent</b>	Liquore delle Sirene
<b>Altitud</b>	800 meter över havet
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Alla produkter från SIRENE produceras uteslutande utan tillsatser och utan färgämnen. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigs
<b>Utveckling och lagring</b>	Genom en lång infusion bestående av gentianarot, nypon, bittra apelsinskal och hibiskus från Monte Baldo i närheten av Gardasjön.

### Kommentar

**Passar till:** Avnjut i sin enkelhet med is, eller i en spritz, eller varför inte i din Paloma - en klassisk drink med tillskott av tequila eller mezcal.

### Liquore delle Sirene

Belägen vid Gardasjön i norra Italien vid den vackra bukten - Sirene Bay (Sjöjungfrubukten efter en gammal legend), har Liquore delle Sirene sin småskaliga och ytterst hantverksmässiga produktion. Elisa Carta som äger och driver SIRENE lärde sig alla tekniker i att förädla örter, blommor och frukter till likörer, bitter och amaro av sin passionerade farmor Carlina. Tacksamheten för jorden och dess botaniska växter, är en annan del som Elisa lägger stor vikt vid. Alla växter och frukter som används väljer Elisa noggrant, dels för dess aromer, men också för sina karakteristiska egenskaper. Den slutliga framställningen sker sedan i familjens hus i Bardolino på Gardasjöns kust. Alla produkter från SIRENE produceras uteslutande utan tillsatser och utan färgämnen. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elis Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene. Därefter vilar samtliga likörer i små fat innan buteljering. SIRENES produkter är veganvänliga och glutenfria. Allt material som produkterna paketeras i är återvunnet. SIRENE betyder sjöjungfru på italienska.