

## Mandaretto, Casa Limonò

Denna hantverks-likör av mandarin skapad av familjen Russo, framställs genom en infusion av skal från Tardivo di Ciaculli-mandariner, socker, alkohol och vatten. Likt alla andra grödor odlas samtliga 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.



<b>Alkoholhalt</b>	35%
<b>Produkttyp</b>	Spritdrycker
<b>Ursprung</b>	Contrada Ingastona, Partinico, 5 mil sydväst om Palermo.
<b>Producent</b>	Casa Limonò
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Infusion av mandarinskal, socker, alkohol och vatten.

### Kommentar

**Färg:** Ljus orange färg

**Doft:** Fräsch doft av nyskalade mandariner med inslag av örter.

**Smak:** Frisk och fräsch smak av nyskalade mandariner och toner av vita blommor.

### Casa Limonò

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 skördar 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.