



# Villa Maniano

## MANIANICE

**Tipologia:** Liquore artigianale speziato

**Ingredienti:** Alcool, semi di anice, vaniglia, cannella, chiodi di garofano, zucchero e acqua

**Gradazione alcolica:** 31% vol

**Formato:** 200 ml - 500 ml

**Metodo di produzione:** Infusione dei semi di anice, vaniglia, cannella e chiodi di garofano per 10 giorni, filtrazione e dolcificazione artigianale con sciroppo semplice. Affinamento per almeno 30 giorni prima dell'imbottigliamento.

**Note di degustazione:** Colore giallo ambrato. Profumo delicato e pungente con leggere sfumature balsamiche e speziate che ricordano la resina e il pepe. Al palato è vivace, aprendosi con l'aroma di anice che accompagna il sorso per una lunga persistenza e un finale lievemente ammandorlato.

**Abbinamenti:** Ideale a fine pasto, ottimo anche per "correggere" il caffè, in pasticceria o nella preparazione di dolci tradizionali.

**Temperatura di servizio:** Servire leggermente fresco (8-10°C)



**Villa Maniano**

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano - Frosinone (FR)