



Villa Maniano



MANIANOCAFFÈ

Tipologia: Liquore artigianale amaro

Ingredienti: Alcool, miscela di caffè 100% arabica proveniente da Brasile, Colombia e Costa Rica, vaniglia, cannella, zucchero e acqua

Gradazione alcolica: 25% vol

Formato: 200 ml - 500 ml

Metodo di produzione: Ripetute bolliture in acqua di una miscela di caffè tostato vaniglia e cannella, dolcificazione con zucchero e fortificazione con alcool.

Note di degustazione: Colore scuro intenso. Profumo ampio e profondo, con note tostate di caffè e accenni di cacao. Al palato è morbido, pieno, leggermente amaro e bilanciato da una lieve astringenza che esalta le note del caffè, percepibili in tutta la loro pienezza nella lunga persistenza.

Abbinamenti: Perfetto dopo pasto, eccellente su gelato, panna cotta o dolci al cioccolato. Ideale anche nella mixology (es. Espresso Martini, Black Russian).

Temperatura di servizio: Servire fresco (10-12°C)

Villa Maniano

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano - Frosinone (FR)