

# LE " BOTANICHE "



## LIQUORE ALL'ARQUEBUSE

Il vero nome dell'Arquebuse è Tanaceto che, dal greco antico, significa immortale poiché proviene da una pianta molto forte e resistente presente in tutta Europa.

Il nostro liquore è ottenuto dalla macerazione delle foglie di tanaceto in grappa, questo processo dà vita ad un prodotto unico e particolare dal colore giallo-ambrato intenso. Il profumo deciso ed armonico e il gusto leggermente balsamico che conferiscono una sensazione di freschezza a chi lo consuma ed il netto retrogusto di genziana esalta le sue capacità digestive.

Cod. 17525

CL. 50 – con astuccio

38 % vol. u. ct. 6 bt



**RINALDI 1957**

# LE " BOTANICHE "



## LIQUORE ALLA CAMOMILLA

Il liquore alla camomilla è ottenuto dalla macerazione di fiori di camomilla essiccati in grappa Montanaro.

Dal colore giallo paglierino luminoso, il profumo intenso è tipico del fiore di camomilla fresco arricchito da lievi note agrumate sullo sfondo.

Al palato è morbida e avvolgente con un sorso intenso e concentrata su note floreali e speziate dalla lunga persistenza.

Cod. 17524

CL. 50 – con astuccio

32 % vol. u. ct. 6 bt



RINALDI 1957

# LE “ BOTANICHE ”



## LIQUORE AL GINEPRO

Il liquore al ginepro è ottenuto dalla macerazione di bacche di ginepro con erbe aromatiche in grappa Montanaro. Alla vista si presenta giallo intenso e il profumo è quello tipico del ginepro. In bocca ha sapore leggermente dolce e secco con sentori balsamici tipici delle erbe aromatiche, in competizione con le fini note di ginepro. Ideale come fine pasto servito con ghiaccio o come ingrediente per miscelazione.



Cod. 17526

CL. 50 – con astuccio

38 % vol. u. ct. 6 bt



**RINALDI 1957**