

FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

SCHEDA TECNICA	
DENOMINATION DE VENTE	***LIQUEUR BASANOTTO***
ZONE DE PRODUCTION:	Ligurie.
MATIÈRES PREMIÈRES:	Alcool de blé*, sucre de canne*, zeste de citron*, basilic AOP de Ligurie, zeste de chinotto de Savona Slow Food Presidium, extraits naturels de : sauge*, menthe*, cannelle*, poivre noir*, eau Fonti Bauda Calizzano. * D'après le règlement sur l'agriculture biologique CE 834/07 et CE 889/08.
MÉTHODE DE PRODUCTION:	Macération à froid. Vieillissement en acier inoxydable.
DESCRIPTION:	Liqueur artisanale à base d'herbes officinales et d'extraits naturels.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
PROCESSUS PRODUCTIF	La base alcoolique utilisée est l'alcool éthylique de blé biologique issu de la transformation enzymatique et de la fermentation ultérieure de l'amidon de blé tendre. Selon la méthode traditionnelle des liqueurs, herbes officinales et extraits naturels macèrent dans une base hydro-alcoolique composée d'alcool et d'eau de source. A la fin du cycle d'extraction et de décantation, les composants sont mélangés à une solution d'eau de source et de sucre de canne. L'affinage en cuves inox et la filtration avant la mise en bouteille concluent le processus.
CARACTÉRISTIQUES:	Couleur jaune ambré, transparent, brillant.
PARFUME:	Les parfums d'agrumes du citron et du chinotto sont complétés par les notes herbacées du basilic et de la sauge. La menthe donne une fraîcheur agréable.
SAVEUR:	A la dégustation, il conserve une excellente correspondance gustative olfactive entre les agrumes et les herbes médicinales, en bouche il est délicat et doux avec une finale légèrement épicée.
UTILISATION:	Lisse comme digestif en fin de repas, idéal pour cocktails.
DEGRÉ D'ALCOOL :	25% vol.
Valeurs nutritionelles – Composition chimique (Valeurs par 100 gr de produit)	Energie 238 Kcal Eau 64,90 g Glucides 28,10 g Sucres solubles 14,6 g Graisses 0 Alcool (g) 20,39 g Sodium Traces