



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Liquore Nocino



Nur Grappa und grüne Walnüsse, geerntet in der Nacht von San Giovanni, zwischen dem 23. und 24. Juni. Dies sind die Zutaten unseres Nocino, eines Likörs, der seit jeher die Sprache des Landes spricht und das gastronomische Erbe des ländlichen Tessins lebendig hält.

Typologie	Likör
Menge	50cl 5cl
Alkoholgehalt	30% vol.
Rohstoffe	Grappa aus Merlottrester, Walnussschalen, Invertzucker (20%), Gewürze
Ausbau	In Stahltanks in der Cantina alla Maggia
Herstellung	Die Walnüsse und Schalen werden in Grappa eingelegt und unter Zugabe von Zucker und Gewürzen zu Nusslikör hergestellt
Interessant zu wissen	Der Nocino wird im Tessin auch „Ratafià“ genannt, weil es in Klosterkreisen üblich war, am Ende eines Treffens, bei dem eine Vereinbarung besiegelt wurde, einen Schluck des Likörs zu trinken und „rata fiat“ zu sagen (es soll ratifiziert werden)

Aromen

Delikates Bouquet von mazerierten grünen Nüssen und süssen Gewürzen.

Geschmack

Zarter Geschmack von mazerierten grünen Nüssen und Gewürzen mit einem Hauch von Nelken, Muskatnuss, Vanille und Zitruschalen.