



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Liquore Nocino



Seulement de l'eau-de-vie et des noix vertes, récoltées la nuit de San Giovanni, entre le 23 et le 24 juin. Tels sont les ingrédients de notre nocino, une liqueur qui parle depuis toujours la langue du terroir et perpétue le patrimoine gastronomique de la campagne tessinoise.

Typologie	Liqueur
Quantité	50cl 5cl
Teneur en alcool	30% vol.

Matières premières
Grappa de marc de merlot, coquilles de noix, sucre inverti (20%), épices

Affinage Dans des cuves en acier à la Cantina alla Maggia

Production
Les noix et les coquilles sont mises à macérer dans la grappa et transformées en liqueur de noix en ajoutant du sucre et des épices

Il est intéressant de savoir

Le nocino est également appelé « ratafià » au Tessin, car dans les milieux monastiques, il était d'usage de boire une gorgée de la liqueur à la fin d'une réunion au cours de laquelle un accord était scellé, en disant « rata fiat » (qu'il soit ratifié)

Arômes

Bouquet délicat de noix vertes et d'épices.

Le goût

Arôme délicat de noix vertes et d'épices. Liqueur douce et épicée avec des notes de clou de girofle, de noix de muscade, de vanille et de zeste de citron.