



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Liquore Nocino



Soltanto grappa e noci verdi, raccolte nella notte di San Giovanni, tra il 23 e il 24 giugno. Questi sono gli ingredienti del nostro nocino, un liquore che da sempre parla la lingua del territorio e mantiene in vita l'eredità gastronomica del Ticino rurale.

Tipologia	Liquore
Quantità	50cl 5cl
Gradazione alcolica	30% vol.
Materie prime	Grappa di vinacce di Merlot, mallo di noci, zucchero invertito (20%), spezie
Affinamento	In vasche d'acciaio presso la Cantina alla Maggia
Produzione	Le noci e i gusci vengono messi a bagno nella grappa e trasformati in liquore di noci con l'aggiunta di zucchero e spezie
Curiosità	Il Nocino è chiamato in Ticino anche "ratafià" perché in ambito monastico era consuetudine bere un sorso di liquore alla fine di un incontro in cui si siglava un accordo e dire "rata fiat" (deve essere ratificato)

Aromi

Delicato profumo di noci verdi macerate e di spezie.

Sapore

Delicato aroma di noci verdi e spezie. Liquore dolce e speziato con note di chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia e scorza di limone.