

## IL 'LI-CUORE' DI SAN VALENTINO



Foto cortesia di Nicola Severini

Il *Li-Cuore DI San Valentino* del Liquorificio Cappelletti è un prodotto artigianale del tutto nuovo e originale, realizzato con fiori e piante tipiche delle terre di San Valentino.

La base del liquore viene creata utilizzando infusi naturali di:

- boccioli di rosa, per esprimere la bellezza e la delicatezza dell'amore;
- foglie d'ulivo, per esprimere la forza dell'amore come fonte di vita e rinnovamento;
- infuso di bucce d'arancia;
- mosto d'uva.

Il risultato è un liquore delicato con un leggero retrogusto amaro agrumato.

Ottimo sia come aperitivo che come fine pasto in abbinamento a dolci e gelati.

Ha una gradazione alcolica di 28°.

### **Ingredienti:**

Infuso naturale di boccioli di rosa

Infuso naturale di foglie d'ulivo

Aroma naturale di ulivo

Infuso naturale di bucce d'arancia

Mosto d'uva

Alcool

Zucchero

Acqua

### **Procedimento:**

Si preparano per prima cosa le infusioni mettendo a macerare in alcool di ottima qualità i boccioli di rosa, le foglie d'ulivo e le bucce d'arancia per un periodo di tempo di almeno un mese.

Trascorsi i tempi di infusione, si procede alla fase di torchiatura e filtraggio per estrarre l'essenza dalle materie prime utilizzate.

A questo punto, si giunge alla fase di miscelazione e integrazione di tutti gli ingredienti.

Il prodotto finito dovrà riposare per almeno 10 giorni prima di essere imbottigliato.