Basanotto

Liquore tipico Ligure



Il **Basanotto** è un liquore fresco e aromatico: i sentori agrumati del Chinotto di Savona (Liguria) e le scorze di limone si uniscono alle note erbacee della salvia e del basilico completato da un finale mentoso vellutato e persistente.

Il gusto e i profumi tipici dei migliori ingredienti della Liguria: alcool da grano biologico, zucchero di canna, basilico genovese DOP, salvia, chinotto presidio Slow Food di Savona, scorze di limone, menta, in acqua minerale della Fonte Bauda di Calizzano.

Il **Basanotto** è un liquore che può essere servito sia liscio con/senza ghiaccio sia con il nostro Cuvèe Blanche Extra Dry. È ottimo per essere utilizzato nella preparazione di tantissimi cocktails in quanto si sposa molto bene con il rum o con la tequila. Si può conservare in frigo prima di essere gustato, mentre si sconsiglia di riporlo in freezer poiché se troppo freddo rischia di perdere tutte le sfumature di sapore date dalla ricchezza dalle materie prime liguri con cui è fatto.

Il progetto della distribuzione nasce dall'amicizia di **Franco Morando** con **Andrea Vacca** e **Andrea Falzone**, agenzia di rappresentanza dei vini Montalbera per Genova e provincia. La loro illuminazione di creare un prodotto di cotanta eccellenza legata alla storicità delle produzioni liguri ha fatto sì, che Franco si innamorasse di questo unico e prezioso nettare e chiedesse la possibilità di inserirlo in catalogo-vendita prodotti **Montalbera**.