

Basanotto

Typischer Ligurischer Likör

Basanotto ist ein frischer und aromatischer Likör: Die Zitrusdüfte von **Chinotto di Savona** (Ligurien) und Zitronenschalen verbinden sich mit den Kräuternoten von Salbei und Basilikum, abgerundet durch einen samtigen und anhaltenden Minz-Abgang.

Der typische Geschmack und die Aromen der besten Zutaten aus Ligurien: Bio-Getreidealkohol, Rohrzucker, genuesisches Basilikum DOP, Salbei, Chinotto Slow Food Präsidium von Savona, Zitronenschale, Minze, in Mineralwasser von der Fonte Bauda di Calizzano.

Basanotto ist ein Likör, der entweder pur mit/ohne Eis oder mit unserer Cuvée Blanche Extra Dry serviert werden kann. Es eignet sich hervorragend für die Zubereitung vieler Cocktails, da es hervorragend zu Rum oder Tequila passt. Es kann im Kühlschrank aufbewahrt werden, bevor es genossen wird. Es wird jedoch nicht empfohlen, es in den Gefrierschrank zu legen, da es bei zu großer Kälte Gefahr läuft, alle Geschmacksnuancen zu verlieren, die durch den Reichtum der ligurischen Rohstoffe, aus denen es hergestellt wird, entstehen.

Das Vertriebsprojekt entstand aus der Freundschaft von **Franco Morando** mit **Andrea Vacca** und **Andrea Falzone**, einer Agentur, die Montalbera-Weine vertritt Genua und Provinz. Ihre Erleuchtung, ein Produkt von solcher hervorragender Qualität zu schaffen, das mit der Historizität der ligurischen Produktionen verbunden ist, bedeutete, dass Franco verliebte sich in diesen einzigartigen und kostbaren Nektar und fragte nach der Möglichkeit, ihn in den Produktverkaufskatalog von Montalbera aufzunehmen.

