

Liquorificio ANIMAS



Denominazione prodotto: Lampu 'e Fogu

Descrizione prodotto:

Liquore ottenuto da infusione in alcool di bacche di ginepro

Gradazione alcolica: 35%

Caratteristiche organolettiche:

Colore Ambra antico

Analisi olfattiva:

Intenso, persistente, balsamico. E' decisa l'impronta caratteristica del ginepro unita a note di miele scuro (castagno)

Analisi gustativa:

Il balsamico si espande nel cavo orale dando piacevoli sensazioni di freschezza con finale leggermente amaro.

Metodo di lavorazione (Infuso):

Infusione a freddo in serbatoi di acciaio inox.

Ingredienti: Infuso alcolico di bacche di ginepro, alcool, acqua, zucchero.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente freddo o ghiacciato

Condizioni di conservazione:

Per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche sopra descritte, il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, lontano da fonti di calore, evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

Formati: 50 cl

LIQUORIFICIO ANIMAS



Lampu 'e Fogu

TIPOLOGIA

Liquore

PRODUZIONE

Infuso idroalcolico di
bacche di ginepro,
alcol, acqua e zucchero

GRADAZIONE ALCOLICA

35% Vol.

Formato

50 Cl.

Lampu 'e Fogu affonda le sue radici nella tradizione sarda dell'utilizzo del ginepro, pianta spontanea che cresce rigogliosa sulle coste e nelle zone interne dell'isola. Il ginepro ha sempre avuto un ruolo importante nella cultura locale, sia per le sue proprietà aromatiche che per quelle medicinali.

Le bacche di ginepro, accuratamente selezionate, vengono sottoposte a un processo di infusione a freddo in serbatoi di acciaio inox, permettendo di estrarre delicatamente gli oli essenziali e i principi aromatici, preservandone intatte le caratteristiche organolettiche. Il processo di infusione, unito alla sapiente miscelazione con alcol, acqua e zucchero, dà vita a un liquore dalla gradazione alcolica del 35%, perfettamente bilanciata.

Visivamente, Lampu 'E Fogu si presenta con un affascinante colore ambra antico, virante verso toni castani scuri. All'esame olfattivo, sprigiona un profumo intenso e persistente, dove le note balsamiche del ginepro si intrecciano armoniosamente con delicate sfumature di miele, creando un profilo aromatico unico e avvolgente.

Al palato, rivela tutta la sua complessità: l'ingresso è deciso ma equilibrato, con il carattere balsamico che si espande gradualmente, regalando piacevoli sensazioni di freschezza. Il finale è leggermente amaro, con una texture morbida e avvolgente e una notevole persistenza aromatica.

Va servito preferibilmente freddo o ghiacciato, come digestivo o in cocktail moderni.