

Liquorificio ANIMAS



Denominazione prodotto: S'anima de Pompia

Descrizione prodotto:

Liquore ottenuto da infusione in alcool di scorze di Pompia

Gradazione alcolica: 31%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo intenso

Analisi olfattiva:

Profumo intenso, sensazioni agrumate in grande evidenza, complessità e varietà aromatica con sentori compositi riconducibili al frutto della Pompia

Analisi gustativa:

Gusto intenso, molto persistente, sensazioni aromatiche uniche, tipiche della Pompia, le sensazioni alcoliche vengono equilibrate dall'intensità del gusto e dalla buona freschezza agrumata

Metodo di lavorazione (Infuso):

Infusione a freddo in serbatoi di acciaio inox

Ingredienti: Infuso alcolico di scorze di Pompia 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

Note: Gli oli essenziali presenti nel collo della bottiglia, derivanti dalla scorza di questo frutto millenario sono sinonimo di qualità, valutata la lavorazione del tutto artigianale

LIQUORIFICIO ANIMAS



S'Anima de Pompia

TIPOLOGIA

Liquore

PRODUZIONE

Infuso idroalcolico di
scorze di Pompia,
alcool, acqua e zucchero

GRADAZIONE ALCOLICA

31% Vol.

Formato

50 Cl.

Dalle antiche terre di Siniscola, cuore pulsante della Baronia in Sardegna, nasce **S'Anima de Pompia**, frutto della sapiente infusione in alcool delle preziose scorze di Pompia (*Citrus monstrosa*), un agrume millenario custode di aromi ancestrali. Ogni goccia racchiude l'essenza di una tradizione secolare, dove la maestria artigianale siniscolese si fonde con i doni più preziosi della natura sarda.

La produzione è un'arte che segue rigorosamente il metodo artigianale tradizionale, dove ogni fase è curata con maestria: l'infusione a freddo avviene in selezionati serbatoi di acciaio inox, permettendo di catturare l'essenza più pura del frutto. La miscela di scorze di Pompia, alcool, acqua e zucchero, dà vita a un'armonia di sapori irripetibile.

Alla vista, il liquore si presenta maestoso nel suo intenso color giallo dorato. L'analisi olfattiva rivela un bouquet di profumi intensi e avvolgenti, dove trionfano note agrumate di straordinaria finezza, in un'affascinante sinfonia di aromi che racconta la storia della Pompia in ogni sua sfumatura.

Al palato è un'esperienza indimenticabile: il gusto intenso e persistente si sviluppa in un crescendo di sensazioni, dove la potenza dell'alcol danza in perfetto equilibrio con una freschezza agrumata. Le note aromatiche, uniche e inconfondibili, sono l'essenza stessa della Pompia, che si rivela in tutta la sua magnificenza sorso dopo sorso.

Per apprezzare appieno questo gioiello della liquoristica sarda, si consiglia di servirlo preferibilmente freddo o ghiacciato, momento in cui esprime al meglio il suo carattere.