



PROPRIETARIO: ALUXION



DAL DIAMANTE DELLA CUCINA... LO SPIRIT PIÙ PREZIOSO

Dal diamante della cucina, un infuso di raro tartufo bianco italiano e altre botaniche naturali accuratamente selezionate, lavorato secondo l'antica ricetta originale Vernisse et Vitterra® attraverso un processo brevettato.

Lo spirito invecchiato in botte, gli aromi paradisiaci del tartufo bianco d'Alba e le invitanti sfumature del rum affumicato restituiscono molto più di un semplice distillato.

Da consumarsi preferibilmente liscio a temperatura ambiente, Spirit of Truffles® è un prodotto versatile che può essere degustato anche on the rocks ed è un'ottima base per cocktails ricercati ed unconventional.



Il tartufo bianco di Alba è una varietà di tartufo bianco, tipico del Piemonte. La qualità migliore si raccoglie nel periodo autunnale nei boschi delle Langhe. Il periodo di migliore maturazione è ottobre, ma gli esperti cercatori raccolgono questo prezioso prodotto fino a Dicembre.

La ricerca viene effettuata con l'ausilio di cani addestrati, soprattutto nelle ore notturne perché il loro olfatto è più sensibile e si evita il rischio di essere osservati da cercatori di tartufo non autorizzati. Il tartufo deve essere raccolto con cura e con uno strumento simile ad una piccolissima zappa.

SPIRIT OF TRUFFLE
Liquore
(con infusione al tartufo d'Alba)
cod. ALTR
6 x 50 cl x 40%

1 x (20 miniature x 5 cl cad. x 40%)
cod. ALTRP