AnnaMariaAbbona

WWW.ANNAMARIABBONA.IT

TANACETUM

VINO AROMATIZZATO AL TANACETO

Da molte generazioni nella nostra famiglia si teneva una bottiglia di vino amaro come digestivo nello scaffale della cucina.
Era un'antica ricetta delle LANGHE che utilizzava vino e fiori di tanaceto, erba officinale conosciuta de sempre per le sue proprietà digestive.
Nonna Netta ne teneva una bottiglietta sul comodino e ne beveva un CICHET prima di dormire...

Oggi abbiamo voluto condividere questo nostro "segreto" familiare in un prodotto piacevole e versatile, godibile sia come digestivo che come aperitivo, con ghiaccio ed una fetta di arancio

Secondo il mito, il coppiere degli dei, Ganimede, usò la pianta del Tanaceto per sconfiggere la morte, la "thanatos" degli antichi Greci. Da qui verrebbe il nome di questa pianta, parente stretta della camomilla e della margherita. Le componenti aromatiche del Tanaceto vengono estratte per infusione idroalcolica.
Il retrogusto amaro lo caratterizza mentre l'aggiunta di zucchero lo rende gradevole sia come aperitivo che come fine pasto.

Ingredienti:
Vino, Zucchero, alcol, infusi e distillati di erbe aromatiche.
Contiene caramello . Alcol 19% Vol