

Solo noci del 24 giugno

Villa Zarri traduce, grazie alla propria eccellenza in fase distillatoria, le migliori tradizioni emiliane in fatto di liquori. Un grande esempio è Il Nocino. Per realizzarlo Guido Fini utilizza solo noci raccolte rigorosamente il 24 giugno, giorno di San Giovanni. In questa data i mali raggiungono il punto di perfetta maturazione, senza aver già formato la parte legnosa. Alla raccolta segue una macerazione in alcol realizzata lasciandole in infusione con cannella, chiodi di garofano, acqua e zucchero. Dopo 60 giorni di macerazione e dopo un anno in acciaio si imbottiglia. Un grande fine pasto che in bocca alterna sensazioni amare riconducibili alla liquirizia e alla rucola, con altre più dolci dai chiari rimandi di frutta secca e caffè.

Villa Zarri www.villazarri.com



SPIRITO di VINO

34