

Liquorificio Artigianale  
*Profumi della Costiera*

Ravello  
Costa d'Amalfi



# LIMONCELLO

## Profumi della Costiera

*Denominazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP)*

**Ingredienti:** alcol, scorzette di limoni, acqua, zucchero

**Titolo alcolometrico:** 32°vol.

### Descrizione:

**Prima fase:** i limoni, di qualità “Costa d’Amalfi I.G.P.” (indicazione geografica protetta), vengono lavati con acqua fredda e sbucciati in modo tale da ottenere una scorza di limone molto sottile.

**Seconda fase:** le scorzette di limone vengono messe a macerare nell’alcol in contenitori di acciaio inox per un periodo che varia da 7 a 10 giorni.

**Terza fase:** si prepara uno sciroppo di acqua e zucchero e si unisce all’alcol dal quale sono state precedentemente estratte le scorze di limone. Si mescola e si lascia riposare.

**Quarta fase:** il Limoncello è pronto per l’imbottigliamento.

Si utilizzano 420 gr di limoni per litro di limoncello ottenuto. Senza aggiunta di coloranti, aromi o conservanti.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E