



Agricanto

Liquore

Storia

Una storia di passione per il vino, per le arti e per il buon vivere. In questo contesto caratterizzato dalla tradizione contadina, si sviluppa la coltivazione del vino Raboso che, dal Veneto al Friuli, viene prodotto per essere distribuito in terre lontane. Un vitigno storico del territorio di origine antichissima e dalle peculiarità uniche, caratterizzato dalla storia della Serenissima. Il Raboso fu il vino che la Serenissima riuscì ad esportare fino in oriente, il famoso "vino da viaggio".

Grazie alla sua elevata tannicità si è dimostrato un vino resistente e altamente longevo, che tuttora rientra nella **tradizione veneziana** abbinato ai classici cicchetti nei bacari del capoluogo veneto.

E' proprio da queste uve e dalla passione di Valentino Paladin che nasce Agricanto: **liquore a base di vino Raboso, finissima grappa, estratto di ciliegie, estratto di mandorle e spezie pregiate.**

Il suo nome è composto dalle parole "Agri" termine latino che significa "del campo, della terra", e "Canto" che indica un ringraziamento per questo frutto della terra.

Procedimento

L'uva Raboso viene vinificata con una macerazione ad acino intero e rimane a contatto con la vinaccia per soli 5 giorni, in modo da conservare più frutto possibile. Dopo la fermentazione alcolica, viene mantenuto ad una temperatura di 5°C per preservarne la fragranza e la freschezza. Con la tecnica dell'infusione a freddo al vino viene aggiunta finissima grappa, estratto di succo di marasca, estratto di mandorla, spezie ed erbe officinali, segue un periodo di riposo e solo il tempo sarà garante di questo matrimonio.

Servizio e Abbinamenti

Servire ghiacciato, come dopo-pasto, mixato in un drink o abbinato a cioccolato, dolci o gelato. È perfetto come ingrediente per cocktail o in cucina per sfiziose ricette.

L'unico limite è la fantasia!

- Formato bottiglia: 0,70 l
- 25% Alc. Vol.
- Conservare in freezer ad una temperatura consigliata di -18°.



AGRICANTO®

