

# PUCCINI

OTTIMO DA SOLO, PUÒ RAPPRESENTARE LA BASE DOLCE E AROMATICA DI OTTIMI  
COCKTAIL D'AUTORE.

## IL MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Il parco di Ciaculli rappresenta una piccola oasi agricola appena fuori delle mura di Palermo. Un'area delimitata, oltre che dalla città, dal mare e dal sistema montuoso di Monte Grifone. Qui, un gruppo di 90 aziende agricole, nel 1999 ha dato vita al Consorzio del Mandarino Tardivo di Ciaculli, per la tutela e la valorizzazione di questo prezioso presidio Slow Food. Il suo nome deriva dalla borgata palermitana dove ha origine e dove rappresenta

Tre parti di spumante e una parte di succo di mandarini siciliani del consorzio Tardivo di Ciaculli, presidio Slow Food. Gli ingredienti sono semplici ma il risultato è

circa l'80% delle varietà coltivate. Il termine tardivo, invece, fa riferimento al periodo di maturazione che può protrarsi fino al mese di marzo. Tra le sue caratteristiche, oltre alla assoluta naturalezza, il forte aroma, il buon contenuto zuccherino e la buccia particolarmente sottile. Come viene giustamente definito, un mandarino unico e inconfondibile.

decisamente sorprendente. Aperitivo fresco, leggero e profumato, Puccini Canella va servito ben fresco, addirittura ghiacciato.



20 cl

75 cl

Alc.

5%

Temperatura 5°