Puccini

Dal cuore della Sicilia

Il Puccini Canella nasce dall'incontro tra tre parti di vino spumante e una parte di succo di Mandarino Tardivo di Ciaculli siciliano, presidio Slow Food d'eccellenza.
Una ricetta volutamente semplice, capace però di esprimere un risultato sorprendentemente raffinato: fresco, leggero e intensamente aromatico, con vivaci note agrumate e una beva elegante e immediata.

Da gustare ben freddo, anche ghiacciato, il Puccini Canella è l'aperitivo ideale per momenti conviviali e rilassati.

Il nome deriva dal borgo di Ciaculli, dove questa coltivazione rappresenta da sempre una delle produzioni simbolo del territorio. Il Tardivo di Ciaculli è un mandarino a maturazione tardiva, raccolto spesso fino al mese di marzo, noto per il suo profilo aromatico intenso, l'elevata concentrazione zuccherina e la buccia sottilissima.

Un agrume unico e inconfondibile, considerato una vera eccellenza del patrimonio agricolo siciliano.

Alc. 6%
Temperature: 5º
20 & 75 cl