

# *Bargnolino*

## *Spirito Salamandra*

**Nome Prodotto:** Bargnolino  
**Brand:** Spirito Salamandra  
**Origine:** Italia

**Colore:** Tipico Violaceo con riflessi Blu  
**Profumo:** equilibrato, leggermente dolce, con sentori di prugne e uva appassite, tipico  
**Gusto:** maturo, invecchiato, dolce con sentori di legno e toni di vaniglia e mandorle dolci secche, viscoso al palato, avvolgente, caldo

**Descrizione:** Il Bargnolino è un liquore tipico della tradizione parmense, prodotto secondo un'antica ricetta con i frutti maturi del pruno spino raccolti in autunno dagli arbusti selvatici; il gusto naturalmente aspro del frutto conferisce al liquore un caratteristico e gradevole aroma, unico nel suo genere. Eccellente digestivo, ottimo ghiacciato, superbo a temperatura ambiente.



# *Nocino*

## *Spirito Salamandra*

**Nome Prodotto:** Nocino

**Brand:** Spirito Salamandra

**Origine:** Italia

**Colore:** Tipico Scuro con riflessi ambrati

**Profumo:** intenso e dal deciso, intenso e persistente sentore di noci.

**Gusto:** Intenso, pieno, di sapore di noce primario ed una perfetta risultanza armonica di tutti i suoi componenti

**Descrizione:** Preparato per infusione alcolica del mallo di noci immature raccolte nel mese di giugno dopo la rugiada di S. Giovanni, è digestivo dal profumo intenso e dal deciso sapore di noci. L'impiego di materie prime selezionate, prodotti naturali e ricetta casalinga fa sì che mantenga integri le proprietà delle erbe e dei frutti utilizzati, permettendo di assaporare la genuinità e gli aromi tipici della tradizione emiliana. Denso, bruno brillante, limpido, con sentori e profumi di noce intensi e persistenti, con buon corpo, con sapore di noce primario ed una perfetta risultanza armonica di tutti i suoi componenti. Si presta ad essere gustato liscio, con ghiaccio o affogato nel gelato. Da provare su un buon parmigiano 24 mesi, come il Bertinelli Millesimato.

