



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.villamassa.com](http://www.villamassa.com)

**LIMONCELLO - LIQUORE DI LIMONE DI SORRENTO**  
**700ML 30%**

**PRODOTTO IN ITALIA DA VILLA MASSA SRL**  
**VIA MORTORA S. LIBORIO, 126 – 80063 – PIANO DI SORRENTO NAPOLI –**  
**ITALIA**

**COD. ACC.: IT00NAA00066P**

*La presenza occasionale di affioramenti vegetali testimonia la totale naturalità del prodotto.*



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**All'esame visivo**, il colore è un giallo paglierino poco intenso, con leggeri riflessi di tonalità argentata.

**All'esame olfattivo**, un nutrito profumo di limone ghermisce per intero le papille olfattive; secondariamente, si riesce a suddividere l'aroma del limone in diversi compartimenti olfattivi come la buccia, la polpa del frutto, la zagara e perfino la marmellata di limone; approfondendo un po' di più l'analisi, vengono fuori altri odori come per esempio la vaniglia, la crema pasticcera ed i fiori di campo.

**All'esame gustativo**, la struttura é dominante, ben supportata dall'alcolicità (che si manifesta sotto forma di pizzicore sia nella parte dorsale della lingua che nella zona superiore delle gengive) ed accompagnata dalla classica sensazione vellutata della morbidezza che si estende a tutto il palato; il finale di bocca é leggermente amaro con un piacevole sapore a buccia di limone.

**All'esame retro-olfattivo**, la sensazione alcolica scende di intensità e fa in modo che l'equilibrio della morbidezza sia predominante in questa fase gustativa; in chiusura si riconferma il sapore a limone, che é rimasto associato a tutti gli esami di degustazione, con un tocco amaro a buccia di limone e una nota sottilmente dolce per la nota alcolica.

**La persistenza aromatica intensa** oscilla tra i 18 ed i 19 secondi.

**CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE:** un liquore da dopopasto estivo per la conversazione con familiari ed amici.