

# AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052  
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN  
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

アンティーカ      ファブリカ      リクオーリ      コラヅィンガリ

## Antica Fabbrica Liquori Colazingari



Ciociarìa (チョチャリア)のAlatri(アラトゥリ)地区、Scurano(スクラーノ)の via S.S Trenità(トリニタ)で創業、現在に至ります。

200年に渡り受け継がれてきた古くからのファミリー・レシピにより、原料の選別、低温浸漬と熟成に細心の注意を払い、リキュールに個性と独特のブケを与え、時間とともに更に熟成されるキャラクターを大切にしながらリキュールの生産を行っています。

Sanbuca Fina ColazingariはColazingariの最も古いレシピにより作られるリキュール。今日では失われつつあるレシピを大切にリスペクトし、改良を加えながら作り続けています。

レシピに書かれている製造工程は時代とともに改良を重ね、それぞれの製造段階のキャラクターを特徴づけるために充分休ませながら生産することに重きを置いています。

サンブーカ      フィーナ      コラヅィンガリ

### Sambuca Fina Colazingari

700mlx6

希望小売価格 ¥5,000(外税)

- 【州】                      ラツツィオ州
- 【タイプ】                リキュール
- 【原材料】                アルコール、砂糖、植物浸漬(乾燥ハーブ、根など)、自然の香料
- 【製造工程】             浸漬液の準備: 水アルコール液と材料のハーブ類をガラスの容器に入れ15日間以上漬け込む。  
製造: 浸漬液をフィルターにかけ、タンクに入れて他の原材料とよく混ぜて12時間休ませる。もう一度フィルターにかけ、タンクに入れその後ボトリングする。  
ボトリング後、熟成のために通常1週間以上休ませる。
- 【アルコール度数】    40.0%
- 【香り】                    アニスの香りが際立つ濃厚な香り
- 【外観】                    琥珀色の反射のある麦わら色
- 【味わい】                サンブーカの甘くてドライな味わい、心地よく長い余韻



秘伝のレシピはサンブーカ・フィーナの生産と自然な熟成に必須のものであり、この秘伝のレシピのおかげでこのリキュールは際立った個性を持ち、甘く同時にドライであり、デリケートであり、強さを持ち、芳香をもつが押し付けがましくなく・・・一言でいうならユニーク、他に類を見ない。