

# MASI

## ELISIR ALLO ZENZERO

### INFUSO DI ZENZERO IN GRAPPA DA NOSTRE VINACCE

Questo infuso artigianale dai sentori e proprietà salutistiche uniche viene servito a fine pasto in tutti gli ambienti della Masi Wine Experience. Grazie all'apprezzamento generale da parte della clientela, è stato inserito nella gamma dei prodotti Masi e reso disponibile per alcuni clienti selezionati.

L'elisir è ricavato da un'infusione e macerazione a freddo della radice di zenzero fresco biologico italiano per 45 giorni in grappa di Amarone, ottenuta grazie alla distillazione delle vinacce di uve appassite.

La lavorazione e la filtrazione avvengono esclusivamente a mano. Per le sue qualità aromatiche e digestive è la conclusione ideale del pasto, ma anche ingrediente distintivo di aperitivi, cocktails e long-drinks.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino chiaro.

**Olfatto:** note tipiche dello zenzero fresco, fragrante, agrumato, simile al limone, con un ricordo di vinaccia di uva appassita.

**Palato:** piacevolmente fresco, pungente quasi piccante, energizzante.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 2/4°C  
GRADAZIONE ALCOLICA: 28% vol.



Lo zenzero è una spezia fragrante di origine asiatica, coltivata in aree tropicali come India, Cina, Americhe, giunta in Europa grazie al viaggiatore e mercante veneziano Marco Polo nel XIII secolo. Da anni è coltivato anche in Italia.

Conosciuto per le sue proprietà salutistiche, specie per l'apparato digerente, e con effetti antireumatici, può essere consumato sia come radice fresca che essiccata o in polvere. In cucina è usato per aromatizzare salse, pesce, carni; per dolci come panpepato e pandizzenzero; per tisane calmanti e digestive, nonché per la preparazione di bevande e liquori.

La grappa è il distillato più diffuso e più apprezzato nelle terre venete, frutto di una tradizione secolare, a conclusione di un ciclo che nasce nel vigneto, passa attraverso la fermentazione e si completa con la distillazione della vinaccia.