Medaglia d'oro per Syramusa ai World Liqueur Awards di Londra

syramusa-stock-696x539-7c77064d

Syramusa, il limoncello "Premium Selection” di Stock preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, ha conquistato, per il secondo anno di seguito,la giuria internazionale di esperti dei World Liqueur Awards 2019, premi riconosciuti a livello mondiale che si pongono come obiettivo quello di selezionare e premiare i migliori Spirits provenienti da tutto il mondo.

Ci sono due aree di valutazione: il gusto e il design. La valutazione del gusto viene effettuata da un panel che comprende giornalisti di spicco, rivenditori specializzati di bevande ed esperti del settore. Per giudicare l'estetica, un gruppo di esperti di design a livello internazionale. La sfida di Syramusa è stata superata a pieni voti, si è infatti aggiudicata una medaglia d’oro per il gusto nella categoria liquore alla frutta Italiano, per il secondo anno consecutivo. Syramusa ha conquistato i giudici al naso con un aroma fresco di agrumi e sorbetto al limone, al palato con agrumi freschi, una dolcezza ben bilanciata e una nota alcolica delicata.

Questo riconoscimento accresce il palmares di Syramusa già vincitore di 3 premi nel 2018, anno del suo lancio: come anticipato, oro nel “taste” e argento nel “design” agli scorsi World Liqueur Awards 2018 grazie alla sua bottiglia elegante e ricercata, ispirata alle forme classiche delle anfore elleniche e arricchita dai colori delle maioliche siciliane; vincitore poi di una “Stella d'oro per il gusto superiore” assegnata dall'International Taste & Quality Institute di Bruxelles in seguito alla degustazione dell'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Il Superior Taste Award, grazie ad una valutazione in forma anonima, premia prodotti che hanno sorpreso e superato le aspettative dei giudici in termini strettamente di gusto.

Syramusa è capace di conquistare i palati di tutto il mondo grazie al suo sofisticato aroma di limone e un gusto che al palato risulta delicatamente dolce, fresco ed equilibrato perché preparato con un ingrediente nobile e pregiato, il Limone di Siracusa IGP. A fare la vera differenza è proprio l’IGP, un'indicazione geografica protetta riservata al “Femminello”, una varietà di limone rifiorente più volte

l’anno, raccolta esclusivamente a mano, che si distingue per l’elevata resa in succo e la qualità pregiata degli oli essenziali che donano a Syramusa il suo profumo unico e ormai inconfondibile.

Syramusa nasce da un’antichissima ricetta della tradizione siciliana capace di coniugare la freschezza del limone alla morbidezza dell’alcol. Ottimo a fine pasto servito a temperatura ambiente per esaltare il gusto dei limoni, diventa un ingrediente eccezionale anche in pasticceria. Il primo a sperimentare Syramusa come ingrediente nei dolci è la storica pasticceria siciliana Matranga a Palermo che all’interno della sua celebre colomba artigianale ha deciso di inserire una crema morbida e leggera a base di Limoncello Premium Syramusa e rigorosamente limoni di Siracusa IGP.