

Novità estiva per Sibona: arriva il Liquore Alo-è

evind-2-c1132e8d

[Alo-è 50cl](#) Famosa per la sua pregiatissima grappa, la [Distilleria Sibona](#) di Piobesi d'Alba, paese incastonato nel rinomato distretto di Roero, propone una novità appositamente pensata per la stagione estiva. Si tratta di Liquore Alo-è, frutto di una lenta e sapiente infusione di [Amaro 50cl](#) Aloe vera e miele in grappa. Un procedimento che dà vita a un liquore davvero particolare e morbido (solo 24 gradi), in cui l'inconfondibile sapore dell'Aloe si fonde con la dolcezza del miele regalando particolari emozioni e sensazioni all'assaggio.

Come detto, Alo-è adatto ad essere bevuto nei mesi [Camomilla 50cl](#) caldi, durante i quali si consiglia di servirlo freddo o con ghiaccio. Senza dimenticare che rappresenta un ottimo ingrediente per realizzare cocktails e si presta ad essere utilizzato in abbinamento a gelati o dessert in genere. Tutte le caratteristiche condivise dal nuovo arrivato con altri due prodotti della distilleria che costituiscono altrettante valide proposte estive: il liquore Sibona alla Camomilla e l'Amaro.