Non solo vino: celebra la Pasqua con la Colomba DiVigna di Loison

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Marzo 2023



Tra tutte le ricercate proposte della rinomata azienda dolciaria Loison non è facile scegliere la Colomba ideale. Se siete amanti del vino, tuttavia, potete andare sul sicuro: la Colomba DiVigna è quella che fa per voi!

Ciò che rende speciale la Colomba pasquale DiVigna è la succosa uvetta sultanina bagnata in un morbido blend di vini passiti italiani e Vaniglia Naturale del Madagascar (Presidio Slow Food). **Ottenuta per fermentazione naturale da Lievito Madre**, con una paziente lavorazione artigianale di 72 ore, la Colomba DiVigna è particolarmente soffice e ha una buona alveolatura. Vengono utilizzati solo uova, burro, latte e panna freschi, seguendo le linee guida di una filosofia aziendale improntata sull'attenzione e l'eccellenza. La superficie è ricoperta con una fragrante glassa alle mandorle italiane e granella di zucchero.

Una Colomba artigianale dalla quale si sprigionano profumazioni uniche, DiVigna è confezionata a mano in una scatola in cartoncino avvolta con carta dai toni pastello, richiusa con un nastro in raso. Al nastro sono aggiunti il cartiglio ingredienti ed uno charm raffigurante la “L” di Loison.