



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

VINO NOCINO

Litri 3 di vino, possibilmente bianco e, subito dopo aver filtrato il nocino, lo riporrai nella damigiana, e turata bene mettila in luogo fresco avvertendo di agitarla bene ogni dì. Lascialo 10 o 12 di poscia filtra e se le noci hanno ancora un po' di forza vi si mette ancora qualche bottiglia di vino, e ti riuscirà il mezzo vino nocino.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it