

AMARO AMARO ANTICA RICETTA



Colore	Sfumature intense di mogano e palissandro.
Aroma	Un complesso di sensazioni seducenti, dal tabacco alla spezia dolce, dalle composte di frutta di montagna alle erbe dell'orto.
Gusto	Il palato registra l'ampiezza delle sfumature amaricanti con un sorso avvolgente, e il finale lunghissimo della radice di liquirizia e del rabarbaro.
Abbinamenti	Ottimo freddo come digestivo, versatile anche nei grandi cocktail della tradizione italiana ed internazionale come valida alternativa al bitter.
Appunti dell'enologo	Un vino rosso Toscana Igt infuso con oltre 30 ingredienti, fortificato ed atteso con giusta lentezza.
Storia	Un liquore gentile dalle origini antiche, che rappresenta un ideale omaggio alla cultura contadina nella quale l'amaro doveva avere proprietà curative.

LO SAPEVI CHE?

L'etichetta è ispirata agli antichi erbari.