

# AMARO ANTICA RICETTA



## Storia

Ruffino ha oltre un secolo di esperienza nel creare vini ma anche vini speciali e fortificati. Antica Ricetta nasce da questa tradizione.



## Metodo di produzione

**Metodo di produzione:** liquore alle erbe che ha come primo ingrediente un vino rosso Ruffino Toscana Igt miscelato e lasciato riposare in una lenta infusione per diverse settimane, con oltre 30 ingredienti rigorosamente selezionati per donare ad Amaro Antica Ricetta un gusto unico e inconfondibile.

**Ingredienti:** la ricetta originale Ruffino si compone di un cuore di vino e rabarbaro rosso a cui si affiancano oltre 30 botaniche: erbe aromatiche, note agrumate e speziate, giaggiolo, rosa canina, frutti di bosco, tarassaco e ortica.

**Gradazione alcolica:** 27%



## Note di degustazione

**Colore:** ebano intenso.

**Aroma:** bouquet complesso di mora, confettura di frutti rossi arricchita da sentori di alloro noce moscata e zafferano. Ad impreziosire il finale si aggiungono note di tabacco e cuoio.

**Degustazione:** al palato è caldo, morbido e avvolgente con una grande personalità. Il finale è amaro con note di rabarbaro e vino rosso.

**Temperatura di servizio e suggerimenti per la degustazione:** perfetto per il dopocena, freddo (4 °C) con ghiaccio e scorza di limone. Ottimo ingrediente per cocktails in sostituzione del Bitter.



## Punti chiave

- Amaro Antica Ricetta rimanda agli antichi amari contadini, realizzati amaricando il vino rosso in eccesso con erbe selezionate e creando un grande digestivo.
- Amaro Antica Ricetta è ottenuto dall'infusione di vino rosso Toscana Igt di Ruffino in una ricetta di oltre 30 ingredienti selezionati per esprimere al meglio la finezza di un grande Amaro e l'essenza toscana.
- Amaro Antica Ricetta è un eccezionale drink per il dopo cena e un'alternativa ai comuni bitter utilizzati come ingredienti nei top cocktails.

