

AMARCO

Nato da una freddura, consigliato a temperatura ambiente. Ma dietro un semplice gioco di parole, si cela una genesi ben più complessa. Nel liquido si infondono la Cina e la Sicilia, la prima vissuta con profondità, la seconda richiamata nella sua ricchezza sensoriale.

Tipologia: amaro prodotto artigianalmente in Italia in piccoli lotti, con botaniche naturali e tracciate, senza additivi e aromi di sintesi.

Botaniche: pepe di Sichuan, fave di cacao, cardo santo, scorza di arancia amara, zenzero, fava di Tonka, genziana, china, giaggiolo, angelica, cardamomo nero.

Profilo sensoriale: il colore bruno profondo con note ramate prelude a un bouquet complesso e intenso. Il pepe emerge con garbo, equilibrato dal cacao ricordo di Modica, esaltato da note erbacee e officinali. In bocca la spezia del Sichuan, supportata dal cardamomo, gioca con la freschezza dello zenzero e della scorza di arancia amara. Il sorso si conclude sulle note amaricanti della china e della genziana con un ritorno di fava di cacao, il tutto protratto a lungo.

Produzione: si procede per infusione idroalcolica di tutte le botaniche, comprese la fave di cacao precedentemente tostate per esaltarne l'aromaticità. Le erbe sono passate al torchio per estrarne le componenti più intense.

Zona di produzione: Milano (Italia)

Gradazione alcolica: 30% vol.

Formato bottiglie: 50 cl

