

Amara Amaro di Arancia Rossa - 150cl

cod.: amaro2



L'Amara è un amaro siciliano originale e innovativo, ottenuto da arance rosse di alta qualità coltivate sulle pendici dell'Etna. Profuma di agrumi, radici, zagara ed erbe aromatiche e ha un gusto piacevole, fresco, equilibrato e amaricante. Ottimo come digestivo o per la preparazione di aperitivi e cocktail unici dall'impronta mediterranea

CARATTERISTICHE

Prodotto da

Infusione di scorze di arance rosse ed erbe selvatiche in alcol, acqua e zucchero

Regione

Sicilia (Italia)

Gradazione

30.0%

Formato

Bottiglia 50 cl - senza confezione

PER GUSTARLO AL MEGLIO

Temp. servizio

12°-14°C

Bicchiere

Calice da Amaro

Calice da Amaro

Il calice da Amaro è stretto per ridurre la superficie di contatto e concentrare il profilo aromatico in una zona più adatta per l'olfatto

DESCRIZIONE DELL'AMARA

"Amara" è un Amaro di Arancia Rossa che nasce dalla voglia di mettersi in gioco di Edoardo Strano e Giuseppe Librizzi giovani



siciliani e amici desiderosi di portare l'incanto della loro terra in giro per il mondo. L'elemento protagonista è l'arancia rossa, selezionata con cura e lavorata con metodi artigianali, lasciandone in infusione la scorza con altri elementi. Nasce così un Amaro giovane e contemporaneo, che esprime il territorio con profumi al naso mediterranei perfetti. Una bottiglia estremamente versatile nell'utilizzo, che si fa portatrice della bellezza del territorio e dei paesaggi siciliani.

L'Amaro ha origine da un ingrediente che rappresenta una delle eccellenze del territorio siciliano, ovvero l'arancia rossa, selezionata nel comune di Misterbianco, dove, grazie alla natura vulcanica del terreno, cresce offrendo una qualità finale dei frutti davvero superba. Le scorze di queste arance vengono poste in infusione con alcol, zucchero ed erbe aromatiche, senza l'utilizzo di additivi. Nasce così una bottiglia che racchiude in sé l'anima più pura della Sicilia.

“Amara” Amaro di Arancia Rossa si palesa all'occhio con un colore giallo dorato profondo, arricchito da sfumature che tendono più al ramato e al rosso. Il naso si apre su ovvi richiami agli agrumi, arricchiti però da tocchi speziati e floreali che accrescono la portata di un bouquet interessante, in cui anche le erbe aromatiche, sul finale, trovano spazio. Generoso e ampio il sorso, di corpo medio, in cui affiora una piacevole venatura agrumata e fresca, mentre sul finale si apprezza un sapore amaro. Un distillato autenticamente siciliano, dal profilo moderno e conviviale, perfetto come digestivo – da bere freddo – o come elemento da miscelare all'interno di aperitivi o after dinner dal sapore unico.

Colore Giallo dorato intenso con riflessi rossi e ramati

Profumo Agrumato e speziato, di arance rosse appena sbucciate, fiori di zagara, radici ed erbe aromatiche

Gusto Ricco, intenso, piacevole, fresco, agrumato e amaricante

EUR 50,00
iva inc.

