

Amaro Ramazzotti Litro 1

cod.: amaroramazzotti



La storia di Amaro Ramazzotti inizia nel 1815 e, ancora oggi, segue l'antica ricetta creata a Milano 200 anni or sono; il segreto di tanta longevità è una perfetta combinazione di 33 erbe e spezie, attentamente selezionate e provenienti da tutto il mondo, raggruppate in una ricetta segreta, custodita gelosamente e tramandata di generazione in generazione, che permette a questo amaro di avere un gusto inconfondibile e unico. Acqua, alcol puro, scorza d'arancia non trattata, erbe e zucchero, questa è la carta d'identità di un amaro che, da due secoli, continua ad allietare il fine pasto degli italiani.

Colore ebano intenso e limpido. Al naso presenta un profilo olfattivo avvolgente e armonico, in cui sono evidenti gli aromi di scorza d'arancia e di erbe aromatiche, perfettamente fusi in un profumo gradevole e equilibrato che sfocia in un gusto corposo, caratterizzato da un retrogusto gradevolmente amaro che lascia una lunga e piacevole persistenza di erbe officinali.

EUR 17,00
iva inc.

