

# AMARO ESSENZIALE



**TIPOLOGIA:** AMARO ITALIANO A BASE DI BRANDY DI VINO

**DESCRIZIONE GENERALE:** L'Amaro Essenziale è una creazione raffinata e distinta che unisce la complessità dell'amaro con la ricchezza e la profondità del brandy. Questa bevanda artigianale sottolinea il connubio armonioso tra erbe amare, botanicals selezionati e la base alcolica di brandy, creando un profilo gustativo unico. Il brandy di vino apporta una nota di calore e complessità al liquore, contribuendo a una base solida e avvolgente. Gli aromi e i sapori delle erbe amare, che includono radici, spezie e botanicals amari, si fondono con l'eleganza del brandy, dando vita a un amaro che offre una profondità di gusto e una lunghezza persistente.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** La base di brandy di vino dona profondità e complessità a questo elisir, mentre l'aggiunta di Meliloto, Tanaceto, Assenzio, Arancia e Salvia Sclarea conferisce una varietà di sfumature aromatiche. Il Meliloto apporta note erbacee e floreali, contribuendo a una dolcezza sottolineata da accenti di miele. Il Tanaceto offre una nota amara e terrosa, arricchendo il profilo con la sua complessità. L'Assenzio, con il suo carattere distintivo, aggiunge un elemento erbaceo e aromatico alla miscela. L'Arancia dona una freschezza agrumata, bilanciando il gusto complessivo, mentre la Salvia Sclarea conferisce una nota erbacea e leggermente mentolata.

**PRODUZIONE:** L'assemblaggio di questi botanicals, unito al processo di distillazione nel brandy di vino, crea un Amaro che offre un'esperienza gustativa avvolgente e multistrato. Con la sua combinazione di amarezza, dolcezza e profondità aromatiche, questo amaro si presta ad essere degustato da solo, con ghiaccio, o come ingrediente distintivo in cocktail artigianali. La sua ricca complessità riflette l'arte dell'artigianato italiano nell'elaborazione di amari di alta qualità.

**GRADO ALCOLICO:** 30,00% vol.

**CONTENUTO:** 700 cl

**BOTTIGLIA:** VETRO YSLA

**BOTANICHE:** Meliloto, Tanaceto, Assenzio, Genziana, China, Salvia Sclarea, Iperico perforato, Menta, Arancia

**SUGGERIMENTI:** Amaro dal basso contenuto di zucchero e dalla naturale predisposizione per essere assunto come digestivo. Un amaro non solo da fine pasto, ma pensato per una miscelazione contemporanea, usato come sostitutivo del Bitter, liscio con ghiaccio e scorza di limone, oppure miscelato con l'acqua tonica, ghiaccio e limone. Perfetto per un Milano/Torino alternativo, non solo da conversazione dopo cena, ma servito come aperitivo.

**AMARO DA MISCELAZIONE O PER USO PERSONALE**

