



I12085050

Amaro alle erbe alpine - cl 50

L'amaro, una bevanda ottenuta mediante l'infusione in alcool di diverse tipologie di erbe dal sapore amarognolo, è un prodotto che rientra di diritto nella categoria delle eccellenze italiane. Ha una storia millenaria che a partire dai primi esperimenti di infusione operati da Ippocrate, passa attraverso le conoscenze fitoterapiche dei frati delle abbazie fortificate benedettine, fino ad arrivare a giorni nostri dove riveste il ruolo di protagonista indiscusso del fine pasto. L'Elixir Amaro alle Erbe Alpine Bottega racchiude in sé questa lunga tradizione ed è la sintesi della creatività e della passione di un'azienda che da generazioni si dedica con successo all'arte liquoristica. Fresco e dalla personalità decisa, si caratterizza per i sentori intensi e persistenti.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

L'Elixir Amaro alle Erbe Alpine Bottega origina da estratti e distillati che parlano del territorio e dei suoi frutti. Prevede l'impiego di circa 30 botanici, tra erbe alpine, fiori, spezie e bacche (quali la genziana, l'assenzio, la melissa, il ginepro, l'anice stellato, il pino mugo, l'ortica, il sambuco, il timo, la menta, le more, il lampone, il ribes, etc.). È un prodotto dal carattere forte e dal gusto complesso e articolato che rappresenta il punto di incontro tra tradizione e innovazione, tra le tecniche di estrazione e macerazione tradizionali e l'evoluzione delle stesse che ha permesso di esaltare la peculiarità di ogni diversa essenza impiegata. Una tecnica produttiva che conferisce all'Elixir Bottega delle note uniche e originali che si fondono con i sentori tipici della lunga tradizione degli amari alle erbe alpine.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Ambrato.

Olfatto: Profumato e caratteristico, presenta un bouquet ricco con note decise di erbe alpine e delicati sentori di sotto bosco che ricordano il muschio, i mirtilli e le more.

Gusto: Si caratterizza al palato per la freschezza conferita dalle erbe spontanee e per l'equilibrio tra le sensazioni mentolate, quelle amare (achillea) e quelle morbide (camomilla).

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 21%

Temperatura di Servizio: 5-8 °C

Abbinamenti: Perfetto come dopo pasto, servito fresco o con ghiaccio e una scorza di arancia, è un ottimo ingrediente per cocktail e long drink.

Da consumare preferibilmente: 3 anni.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.

