



E42022070

## Liquore Amaretto - cl 70

Tradizionale liquore italiano dolce ed intenso, presenta un bouquet inconfondibile di mandorle amare che da sempre soddisfa anche i palati più raffinati.

**Area di produzione:** Veneto

**Caratteristiche:**

L'amaretto è uno dei liquori italiani più conosciuti al mondo. Le origini di questo liquore sono davvero antiche e risalgono al sedicesimo secolo quando una bella locandiera inventò per i suoi clienti un dolce infuso di mandorle, noccioli di albicocche, erbe e spezie dalle proprietà toniche e digestive. La ricerca degli ingredienti, i processi produttivi tradizionali e la cura dei dettagli di lavorazione permettono di produrre un liquore antico, tipico, dalla caratteristica ed inconfondibile aromaticità.

**Caratteristiche Organolettiche:**

**Colore e Aspetto:** Ambrato.

**Olfatto:** Profumato e ricco di aromi, si caratterizza per l'intenso sentore di mandorle.

**Gusto:** Dolce e vellutato, al palato presenta un inconfondibile sapore di mandorle amare.

**Caratteristiche chimiche:**

**Alcol % vol:** 24%

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Abbinamenti:** Da bere freddo, liscio o con ghiaccio, a fine pasto o al momento del dessert. Si presta per decorare ed arricchire gelati e panna cotta.

**Da consumarsi preferibilmente:** 5 anni.

**Bicchieri Consigliati:** Tumbler.

