



# AMARO ESSENZIALE:

**Prodotto utilizzando Brandy Italiano**

Un amaro profumatissimo, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo e misterioso, con sfumature balsamiche e agrumate. Un finale speziato, mai stucchevole, che da salivazione e al tempo stesso la sensazione di freschezza.

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**

## **Botaniche**

Meliloto  
Tanaceto  
Assenzio  
Genziana  
China  
Salvia Sclarea  
Isoppo  
Iperico perforato  
Menta  
Arancia

## **Bar Code:**

8028858030705

Alc. 30% vol





Cont. 0,70 l