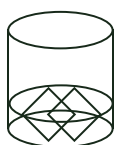


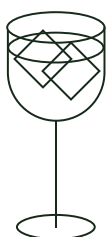
AMARILL

L'AMARO DELL'ALTO ADIGE ALLE ALBICOCCHE

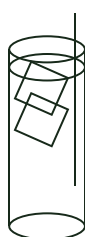
VOLUME: 0,5 L
GRADAZIONE: 24 % Vol.



Puro con
ghiaccio
è un digestivo.



Con aggiunta
di bollicine
è un aperitivo.



Mixato con
creatività
è un cocktail.

Descrizione

Pungente e sfaccettato – Amaro Amarill unisce la dolcezza fruttata dell'albicocca della Val Venosta al carattere amaricante delle erbe alpine.

Al naso emergono l'albicocca matura, l'assenzio e la monarda. Al palato fanno capolino note di achillea, imperatoria e radice di angelica, arrotondate da un'elegante amarezza. Un sentore di luppolo regala freschezza, una spezia coltivata appositamente – e segretissima – infonde profondità e carisma.

Produzione

Amaro Amarill nasce da un delicato processo di macerazione. Le erbe di montagna e le albicocche della Val Venosta, al giusto grado di maturazione, riposano per diverse settimane in alcol: è questa infusione che ne estrae tutti gli aromi.

Seguono una tripla fase di filtrazione e, infine, un delicato imbottigliamento a caduta senza l'uso di pressione.

Amaro Amarill è un prodotto interamente naturale. Senza conservanti, senza coloranti, senza addensanti. Tutti gli ingredienti provengono da agricoltura certificata dell'Alto Adige.

Contatti

David Frank

M info@amaro-amarill.it

T 333 127 24 60

W www.amaro-amarill.it

 /amaro_amarill

Ecco qualche ispirazione per i tuoi cocktail:
www.amaro-amarill.it/it/cocktails