

Storica Amaro

Liquore
35% vol.

Materie prime

Ingredienti

Alcol, zucchero, estratti e distillati di piante aromatiche

Invecchiamento

-

Affinamento

-

Temperatura di servizio

18°C o con ghiaccio

Ottenuto grazie alla bravura di esperti estrattori di aromi dalle piante. Assieme a loro abbiamo formulato una ricetta equilibrata per ottenere un liquore estremamente gradevole e intenso, di ottima qualità come sono tutti i nostri prodotti.
Ricavato dall'infusione e dalla distillazione di circa 20 essenze vegetali ricavate da frutti, fiori e radici.

Liscio per distinguere
ciascuna delle venti essenze
da cui è ricavato.
Ghiacciato per apprezzarne
l'amalgama precisa
e intensa.
Non un semplice amaro.
Un liquore ricercato,
l'infusione e distillazione
esatta di aromi estratti
da frutta, fiori e radici.

Formati e confezioni



70cl

