

# AMARO SANTONI

AMARO  
SANTONI

PROPRIETARIO: GABRIELLO SANTONI SRL  
IN ATTIVITA' DAL: 1958  
SITO WEB: WWW.AMAROSANTONI.COM



## AMARO TOSCANO



Bicchieri  
cod. SNBI  
6 x

### DESCRIZIONE

Amaro di 34 erbe.

### INGREDIENTI

Acqua pura di Chianciano Terme, zucchero, alcool da frumento italiano, aromi naturali, estratti, infusi, tinture.

### GUSTO

Delicato e complesso al palato, con note speziate, erbacee e floreali mediamente intense, seguite da sensazioni agrumate e amaricanti.

### OLFATTO

Profumo intenso, ricco e ampio di spezie, radici e piante aromatiche.

### COLORE

Rosso velato con riflessi aranciati.

### SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto no ogm, non contiene glutine, per vegetariani.

### CAPACITÀ

cl. 50

### GRADAZIONE ALCOLICA

16% Vol.



### AMARO SANTONI

Amaro

cod. SNAM

6 x 50 cl x 16%

Amaro + confezione

cod. SNAMC

## AMARO SANTONI

Un amaro delicato,  
dinamico, intelligente.

Perfetto come aperitivo,  
squisito a fine pasto,  
straordinario nei cocktail.

Amaro Santoni è un liquore di altissima qualità a base di 34 erbe, ispirato a una delle ricette più intime e personali di Gabriello Santoni, creata nel 1961. Un modo nuovo di bere, per chi ama il gusto originale della vita. Amaro Santoni è sinonimo di spensieratezza e convivialità, per chi ama la vita e i suoi piaceri. Con la sua moderata gradazione alcolica è ideale per essere gustato in numerosi momenti nel corso del giorno e della notte. Squisito da assaporare nella tranquillità di casa, ottimo da condividere fuori con gli amici. Amaro Santoni, profumato e leggero, esprime i sapori in maniera accattivante e moderna. Un prodotto originale e ricco di fascino, da bere liscio o da assaporare attraverso le creazioni dei mixologist di tutto il mondo.

# Drink suggestions.

AMARO  
**SANTONI**



## APERITIVO

ingredienti  
3 cl Amaro Santoni  
7 cl Champagne  
ghiaccio

decorazione  
menta fresca e frutti rossi



## DIGESTIVO

ingredienti  
5 cl Amaro Santoni  
ghiaccio

decorazione  
stringa di arancia



## ANYTIME

ingredienti  
3 cl Amaro Santoni  
3 cl Vermouth Rosso  
3 cl Ginger Beer  
ghiaccio

decorazione  
arancia essiccata



Chi, come me, ama il mondo della distillazione sa che con la competenza, la passione e gli ingredienti migliori si può creare molto più di un liquore o di un cocktail. È possibile dar vita a delle vere e proprie emozioni.