

AMARO ESSENZIALEAMARI / BITTER
COCKTAIL FINISH

PROPRIETARIO: FRANCO CAVALIERO

**AMARO ESSENZIALE:**

Le note amaricanti derivano da melilotto, genziana, tanaceto, assenzio, china e angelica, gli aromi più balsamici vengono dalla salvia, dall'issopo e dalla menta per essere completati dagli aromi agrumati dell'arancia.

Un amaro profumatissimo, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con sfumature balsamiche e agrumate. Un finale speziato, mai stucchevole, che dà salivazione e al tempo stesso 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 vermouth, liscio con ghiaccio e scorza di limone, oppure miscelato con acqua tonica, ghiaccio e limone. Perfetto per un Milano/Torino alternativo, non solo da aperitivo, ma da conversazione dopo cena.

Ricavato da infusioni di erbe officinali e prodotto a partire da brandy italiano, l'Amaro Essenziale è perfetto per qualsiasi tipo di cocktail.

AMARO ESSENZIALE

Amaro
cod. GAAM
6 x 70 cl x 30%