

AMARO

AMARO 33

ALLO ZENZERO

cocktail edition

Amaro 33 allo Zenzero Cocktail Edition è un liquore che nasce dall'infusione a freddo del tubero di zenzero di Shandong in finissima Grappa di Prosecco invecchiata, arricchita con olii essenziali estratti dal prezioso tubero e decisi contrappunti agrumati.

Con una gradazione del 33% e un sapore che esalta in modo più presente il gusto gradevolmente piccante dello zenzero rispetto alla versione classica del liquore, l'Amaro 33 allo Zenzero Cocktail Edition regala un'esperienza organolettica decisamente intensa. È inoltre particolarmente adatto per la creazione di cocktail squisiti e inebrianti, principalmente a base di menta o lime.

L'originale bottiglia è un richiamo vintage a quella che veniva usata dalla distilleria negli anni '50 per la vendita delle prime grappe invecchiate.

DESCRIZIONE

Tipologia: liquore aromatico con estratto di zenzero a base di grappa di Prosecco invecchiata

Gradazione alcolica: 33% vol. "Gradevole"

Bicchieri consigliato: Tumbler

Temperatura di servizio: Da 5° a -15° C fresco, freddo o ghiacciato.

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Sicuramente vincente per dare ai cocktail con base soprattutto di menta o lime un piacere inaspettato, è splendido anche bevuto in purezza oppure on the rocks.

CONFEZIONE

Bottiglia vintage da 70 cl con tappo versatore.



EAN BOTTIGLIA 70 cl



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code web



Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente.