

AMARO AMARO 33

allo zenzero

Pregiate partite di Grappa di Prosecco invecchiata incontrano le delicate note pungenti dello zenzero, donando alla tradizione una nota esotica e suadente.

Dai sentori freschi e accattivanti dell'antica radice, l'Amaro33 coinvolge il palato in un viaggio sensoriale particolare che da un primo impatto pieno e appagante si apre ad un retrogusto vellutato e decisamente originale, tutto da scoprire.

Presentato nella nuova bottiglia essenziale ed elegante, ma con l'etichetta 'Glow in the dark' che si illumina al buio, Amaro33 è una proposta innovativa e anti-conformista capace di legare il tradizionale piacere dell'amaro con un contrappunto giovane e inaspettato.

Da degustare fresco, freddo o ghiacciato.

DESCRIZIONE

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

Gradazione alcolica: 33% vol. "Gradevole"

Bicchieri consigliati: Tumbler

Temperatura di servizio: Da 10° a -10° C fresco, freddo o ghiacciato

COCKTAIL

- 4 cl Amaro 33 allo zenzero
- 12cl birra bionda
- foglie di menta
- 1 fettina di lime
- 3 cubetti di ghiaccio

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Completo in tutta la sua essenza più pura, Amaro33 va degustato liscio oppure 'on the rocks': regalerà un fresco benessere!

Per chi cerca nuove sensazioni suggeriamo l'abbinamento con una birra leggera e una scorza di lime.

Agitare prima di servire.

CONFEZIONE

Nuovo design in bottiglia da 50 cl con tappo versatore. L'etichetta luminescente si "carica" di giorno: quando il grande 33 diventa giallo pallido, Amaro33 allo Zenzero è pronto per diventare il protagonista della notte!



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA 50 cl



8 002266 000413

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060417

QR Code web



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