



I12085070

### Amaro alle erbe alpine - cl 70

L'amaro, una bevanda ottenuta mediante l'infusione in alcool di diverse tipologie di erbe dal sapore amarognolo, è un prodotto che rientra di diritto nella categoria delle eccellenze italiane. Ha una storia millenaria che a partire dai primi esperimenti di infusione operati da Ippocrate, passa attraverso le conoscenze fitoterapiche dei frati delle abbazie fortificate benedettine, fino ad arrivare a giorni nostri dove riveste il ruolo di protagonista indiscusso del fine pasto. L'Elixir Amaro alle Erbe Alpine Bottega racchiude in sé questa lunga tradizione ed è la sintesi della creatività e della passione di un'azienda che da generazioni si dedica con successo all'arte liquoristica. Fresco e dalla personalità decisa, si caratterizza per i sentori intensi e persistenti.

**Area di Produzione:** Veneto

#### Caratteristiche:

L'Elixir Amaro alle Erbe Alpine Bottega origina da estratti e distillati che parlano del territorio e dei suoi frutti. Prevede l'impiego di circa 30 botanici, tra erbe alpine, fiori, spezie e bacche (quali la genziana, l'assenzio, la melissa, il ginepro, l'anice stellato, il pino mugo, l'ortica, il sambuco, il timo, la menta, le more, il lampone, il ribes, etc.). E' un prodotto dal carattere forte e dal gusto complesso e articolato che rappresenta il punto di incontro tra tradizione e innovazione, tra le tecniche di estrazione e macerazione tradizionali e l'evoluzione delle stesse che ha permesso di esaltare la peculiarità di ogni diversa essenza impiegata. Una tecnica produttiva che conferisce all'Elixir Bottega delle note uniche e originali che si fondono con i sentori tipici della lunga tradizione degli amari alle erbe alpine.

#### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Ambrato.

**Olfatto:** Profumato e caratteristico, presenta un bouquet ricco con note decise di erbe alpine e delicati sentori di sotto bosco che ricordano il muschio, i mirtili e le more.

**Gusto:** Si caratterizza al palato per la freschezza conferita dalle erbe spontanee e per l'equilibrio tra le sensazioni mentolate, quelle amare (achillea) e quelle morbide (camomilla).

#### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 21%

**Temperatura di Servizio:** 5-8 °C

**Abbinamenti:** Perfetto come dopo pasto, servito fresco o con ghiaccio e una scorza di arancia, è un ottimo ingrediente per cocktail e long drink.

**Da consumare preferibilmente:** 3 anni.



**Bicchieri Consigliati:** Tumbler.

