ACQUISTATO IL .....

Amaro Camatti

Da un fortunato (e segreto) mix di erbe, fiori e radici aromatiche. L'Amaro Camatti, prodotto da Distilleria Sangallo Cinque Terre ha vinto il titolo

Siamo in Liguria, tra mare e montagne. Qui nasce il rinomato Amaro Camatti, prodotto dalla storica Distilleria Sangallo Cinque Terre. Un liquore storico che negli anni ha anche ricevuto il prestigioso riconoscimento come "Miglior amaro del mondo" del World Liqueur Awards. Al di là dei riconoscimenti, però, quella dell'Amaro Camatti è una storia affascinante che risale quasi a un secolo fa. Elaborato nel 1924, a Recco, dal chimico livornese Umberto Briganti insieme al fratello Cesare. Nasce da un fortunato (e segreto) mix di erbe, fiori e radici aromatiche. Il nome Camatti, invece, venne scelto in onore della moglie di Umberto. La Distilleria Sangallo Cinque Terre, fedele custode di questa tradizione, ha conservato la ricetta originale e l'ha tramandata di generazione in generazione. Ancora oggi la produzione è artigianale e prevede una selezione rigorosa degli ingredienti, tra cui il mandorlo, la genziana, la china, l'arancio amaro e la menta. Ogni ingrediente viene macerato con cura, rispettando i tempi e le modalità che ne esaltano al meglio le proprietà. Carattere unico, questo amaro risulta morbido e avvolgente, in equilibrio perfetto tra dolce e amaro, con una sensazione persistente e piacevolmente amaricante. Ottimo come digestivo, è anche base di buoni cocktail innovativi. Più che una bevanda.. un'esperienza da provare!

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 20% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Dopo cena

Abbinamento

Vinificazione

Sensazioni All'olfatto emergono note di erbe selvatiche, radici e spezie aromatiche. Al gusto, una complessità armoniosa di dolcezza e amaro si fonde, lasciando un retrogusto persistente e piacevolmente caldo. La sua texture vellutata carezza il palato, mentre i suoi profondi toni scuri promettono un'esperienza ricca e avvolgente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821