ACQUISTATO IL .....

Amaro Sibona

Erbe aromatiche e agrumi in lenta infusione

Questo Amaro Sibona è figlio di un'antichissima ricetta piemontese. Nasce infatti da una lentissima infusione di erbe, radici, piante aromatiche e agrumi. Il mix, ovviamente è segreto ed è noto solo agli addetti alla produzione. Quello che è certo è che vi si trovano piante come la genziana, la china e il rabarbaro. Un mix perfetto da cui nasce un amaro dalle caratteristiche uniche e inimitabili. Nel bicchiere si presenta di un bel colore bruno intenso. I profumi, particolarmente eleganti, richiamano le note speziate e gli agrumi. In bocca e pieno e armonico, con un finale persistente e morbido.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	28% vol
Temp. Servizio	Temperatura ambiente, freddo con ghiaccio
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821