



ACQUISTATO IL .....

"Amara" Amaro D'Arancia Rossa

Prodotto con agrumi che provengono dal comune di Misterbianco, alle pendici del vulcano

"Amara" è un moderno amaro prodotto con le migliori arance rosse di Sicilia. Agrumi belli e succosi che vengono selezionati con cura e lavorati con metodi artigianali. Gli agrumi provengono dal comune di Misterbianco, alle pendici del vulcano, dove la natura unica dei suoli dà vita a frutti semplicemente unici nel loro genere. Le scorze di queste arance vengono poste in infusione con alcol, zucchero ed erbe aromatiche, senza l'utilizzo di additivi. Nasce così una bottiglia che racchiude in sé l'anima più pura della Sicilia. Giallo dorato intenso con riflessi rossi e ramati, al naso rivela note di agrumi, con tocchi speziati e floreali. In bocca, invece, è soprattutto ricco, intenso e fresco. Perfetto come digestivo o come base per un fresco long drink dal sapore unico.



**La Vigna**

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

**Il Vino**

Tipologia      Liquore  
Provenienza    Italia  
Uve  
Gradazione      30% vol  
Temp. Servizio    0  
Quando Berlo    After dinner

**Abbinamento  
Vinificazione**

**Sensazioni**

Amara è prodotto in piccole quantità, in maniera del tutto artigianale, attraverso sette infusioni delle scorze della migliore arancia rossa di Sicilia Igp. I frutti provengono da aranceti che posano le proprie radici sul terreno lavico delle pendici dell'Etna a pochi chilometri da Catania. Vulcanico è anche il suolo da dove sgorga l'acqua di fonte, elemento fondamentale per donare equilibrio ad Amaro Amara. All'estratto di scorza di aggiunge un'infusione di erbe aromatiche dalla formula e dosaggio segreti e infine lo zucchero. Ogni small batch di Amara viene imbottigliato senza l'aggiunta di additivi o coloranti.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821