



ACQUISTATO IL

Amaro Gentile Mazzetti

Un elisir di erbe piemontesi dal gusto complesso e raffinato. Perfetto come digestivo o aperitivo



Amaro Gentile Mazzetti nasce da un antico elisir di tredici erbe, bacche e radici raccolte sui rilievi piemontesi. Un omaggio alla ricca tradizione erboristica della regione, che si traduce in un liquore dal gusto unico e complesso. Le erbe aromatiche, tra cui salvia, maggiorana, genziana e timo, vengono sapientemente combinate per creare un gusto equilibrato e armonico. Le note amaricanti e digestive si fondono con delicate sfumature floreali e fruttate, regalando un'esperienza sensoriale davvero speciale. Per ottenere l'Amaro Gentile, una parte delle erbe viene posta a macero per dodici mesi in Grappa di Moscato Invecchiata, mentre la restante parte viene messa in infusione in alcool con scorza d'arancia e di limone. Questo doppio processo dona al liquore una complessità aromatica senza eguali. L'Amaro Gentile Mazzetti è un liquore versatile che può essere gustato in diversi modi. Prezioso digestivo è perfetto da sorseggiare liscio a fine pasto. Ma può anche essere un aperitivo rinfrescante, servito con ghiaccio e una scorza di limone.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 30% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Dopo cena

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Un antico elisir di tredici erbe, bacche e radici raccolte sui rilievi piemontesi ha ispirato l'Amaro Gentile. Ogni varietà dona note assai particolari al prodotto e porta con sé tradizionali proprietà profumanti, aromatizzanti e digestive. Una parte delle erbe viene posta a macero per dodici mesi in Grappa di Moscato Invecchiata mentre la restante parte viene messa in infusione in alcool, insieme a scorza d'arancia e di limone. Si riconoscono la salvia, la maggiorana, le radici di genziana ed anche il timo. Pregiato digestivo, l'Amaro Gentile diventa anche un aperitivo da rinfrescare con ghiaccio, ed eventualmente da accompagnare con menta e scorza di limone.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821