



ACQUISTATO IL

Amaro Vaca Mora Veneto Poli



Svinando[®]

Liquore dal gusto unico e inconfondibile, perfetto per concludere un pasto in bellezza o per regalarci un momento di puro piacere.

Vaca Mora è un amaro veneto prodotto dalla storica distilleria Poli a Schiavon, in provincia di Venezia. Nasce da un'infusione di erbe aromatiche in grappa e alcool, dando vita a un liquore dal colore ambrato intenso e dal gusto deciso e complesso. Vero e proprio omaggio alla tradizione erboristica veneta, la sua ricetta segreta, custodita gelosamente dalla famiglia Poli, si tramanda di generazione in generazione, preservando l'antico sapere dei maestri distillatori. Al naso, Vaca Mora rivela un bouquet di profumi speziati e balsamici, in cui spiccano note di menta, liquirizia, genziana e china. In bocca, il gusto è pieno e avvolgente, con un piacevole equilibrio tra amaro e dolce. Il finale è persistente, con un retrogusto rinfrescante di menta e liquirizia. Amaro da meditazione, è buonissimo liscio a fine pasto, a temperatura ambiente. Il suo gusto deciso lo rende ideale anche come digestivo dopo una cena abbondante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 32% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Dopo cena

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni COLORE: Terra bruciata. PROFUMO: Speziato e lieve di menta. SAPORE: Amaro di stile medicinale, digestivo