ACQUISTATO IL .....

Amaro Da Salotto "Intervallo"



L'amaro che nasce da una lunga ricerca di nuovi profumi e sapori

Quelli del Vecchio Magazzino Doganale amano sorprendere i propri clienti con nuove invenzioni e trovate inattese. Intervallo nasce proprio da questa predisposizione. Nasce dalla curiosità per la scoperta. Dalla ricerca di nuove botaniche, capaci di creare armonie di profumi e sapori non ancora sperimentate. Nella ricetta di Intervallo, Amaro da Salotto, dunque, non ci sono agrumi, ma genziana, galanga, assenzio e alloro. Con loro il carciofo, la menta, la salvia e la maggiorana. Tutte sapientemente lavorate in corrente di vapore per donare al liquore finito una nota fresca inconfondibile. Intervallo è un prodotto ricercato, fin dall'etichetta prodotta in carta cotone al 100% e personalizzabile, con una firma o una dedica. Da bere liscio, sempre comodamente in poltrona nel nostro salotto.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	28% vol
Temp. Servizio	freddo
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Intervallo unisce la Genziana, la Galanga, l'Assenzio, l'Alloro, la Maggiorana sapientemente lavorate in infusioni singole e separate, alla Menta e alla Salvia lavorate in distillazioni in corrente di vapore.

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