



ACQUISTATO IL

Amaro "Frack Amaro Serale"

L'amaro dal cuore dolce



Svinando

FraCk non è il solito amaro. Perché per natura è "indisciplinato" ma soprattutto perché è raro e prezioso. Iniziamo dalla fine. FraCk non è prodotto in serie ma richiede una lunga preparazione. Una tecnica particolare messa a punto da quelli del Vecchio Magazzino Doganale grazie alla quale si ottengono solo piccoli lotti di 1.800 litri all'anno. Un "Amaro serale" decisamente "no alla moda". Si parte, in questo caso, da un vino passito che viene fortificato con botaniche del territorio d'origine, quindi calabresi, e cotto sul fuoco. A questo punto, dopo un filtraggio grossolano con panni di lino, a questa base dolcemente alcolica viene unita un'ulteriore parte amaricante, composta da infusi idroalcolici. Il risultato? Va senza dubbio sperimentato direttamente, per la sua incredibile evoluzione di sapore. Il primo impatto, infatti, è piacevolmente morbido, ma il dolce svanisce nel finale, lasciando spazio alla componente amara delle erbe officinali. Amaro dopo pasto o da meditazione, nella miscelazione può essere usato insieme o al posto di un elegante Vermouth.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 24% vol

Temp. Servizio freddo

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni Dire "Amaro serale, no alla moda" vuole essere una provocazione, per quello che definiamo un liquore indisciplinato dalla nascita, una composizione unica nella sua categoria. Si parte da un vino passito, questo viene fortificato con botaniche del territorio calabrese e viene cotto sul fuoco, dopo un filtraggio grossolano con panni di lino viene unito ad un'ulteriore parte amaricante composta da infusi idroalcolici. Quando lo si degusta, la sua evoluzione in bocca è sorprendente, il primo impatto morbido e dolce svanisce nel finale lasciando spazio a delle importanti note di genziana e china. FraCk è prodotto in piccoli lotti di soli 1.800 litri all'anno, indispensabile come Amaro dopo pasto o da meditazione, incredibile in miscelazione in supporto ad un Vermouth.

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