



ACQUISTATO IL

Amaro Sibona

Erbe aromatiche e agrumi in lenta infusione



Svinando[®]

Questo Amaro Sibona è figlio di un'antichissima ricetta piemontese. Nasce infatti da una lentissima infusione di erbe, radici, piante aromatiche e agrumi. Il mix, ovviamente è segreto ed è noto solo agli addetti alla produzione. Quello che è certo è che vi si trovano piante come la genziana, la china e il rabarbaro. Un mix perfetto da cui nasce un amaro dalle caratteristiche uniche e inimitabili. Nel bicchiere si presenta di un bel colore bruno intenso. I profumi, particolarmente eleganti, richiamano le note speziate e gli agrumi. In bocca è pieno e armonico, con un finale persistente e morbido.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 28% vol

Temp. Servizio Temperatura ambiente, freddo con ghiaccio

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni