ACQUISTATO IL .....

Amaro Unicum

Da oltre 200 anni, l'amaro dal gusto unico

Tra i più antichi liquori di tutta Europa, Unicum è un distillato prodotto con oltre 40 differenti erbe e spezie. Sembra infatti che la sua origine sia datata oltre 200 anni fa, merito dell'inventiva del Dottor Zwack, medico di corte di Giuseppe II, Imperatore d'Ungheria, che nel 1790 elaborò questo potente digestivo per il sovrano. Fu un successo, tanto da far esclamare al monarca la storica frase "das ist ein unikum!", battezzando così questo eccellente amaro. Oggi le spezie e le erbe usate per produrlo provengono dai 5 continenti, e sono raccolte e pestate a mano, seguendo ancora la ricetta tradizionale. Prima dell'imbottigliamento, l'amaro viene fatto invecchiare per anni in botti di rovere, durante i quali viene periodicamente assaggiato da una severa commissione di degustatori. Colore scuro e intenso, al naso offre un ricco bouquet di toni di frutti scuri, come more e prugne in confettura, poi alloro, ginepro, chiodi di garofano, menta e cacao. Il tutto ben integrato con sensazioni tostate di tabacco e cuoio. In bocca è possente ma morbido e avvolgente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Ungheria
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Freddo
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Amaro "amaro" . E' il più antico liquore alle erbe d'Europa con più di 220 anni di storia.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821