



ACQUISTATO IL

Amaro Montenegro



Svinando

40 erbe aromatiche e una ricetta unica e inimitabile

Una bottiglia iconica, una ricetta unica e inimitabile, custodita gelosamente. In Amaro Montenegro vengono utilizzate ben 40 erbe aromatiche, con le dosi e il procedimento che sono rimasti gli stessi trascritti dal suo inventore, Stanislao Cobianchi. Il colore è ambrato, l'aroma complesso, il gusto piacevolmente equilibrato tra note dolci e amare. L'arancia domina a primo impatto, lasciando poi spazio a ricordi di cedro e mandarino e ad una nota erbacea di maggiorana e timo. Chiudono il sorso armonie speziate ed evoluzioni tostate. A fine pasto, con qualche cubetto di ghiaccio, è superbo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 23% vol

Temp. Servizio 4 - 8 gradi

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni