ACQUISTATO IL .....

Amaro Montenegro



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	

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