ACQUISTATO IL .....

Amaro Formidabile



Amaro naturale elaborato con un processo di macerazione di piante aromatiche e officinali in alcool di grano

Amaro Formidabile è un amaro naturale elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano. Frutto di un ricco lavoro di ricerca durato diversi anni Amaro Formidabile nasce con una formulazione assolutamente esclusiva e uno stile originale. La macerazione è a freddo, senza l'ausilio di additivi, coloranti, caramello o alcun tipo di aroma, sia di sintesi che naturale. Tra le botaniche, erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti, come la china rossa, il rabarbaro cinese, l'assenzio, la genziana, l'arancia amara, l'anice stellato e la rosa moscata. Tutte le operazioni sono manuali e ogni procedura è seguita da minuziose fasi di controllo. Questo, insieme alla conoscenza diretta dei diversi fornitori delle materie prime, rappresentano una garanzia di qualità assoluta. La particolarità di questo amaro unico è che in etichetta è sempre riportata l'annata, come se si trattasse di un buon vino. Questo non solo per confermare l'assoluta naturalità della materia prima, ovviamente mai uguale a se stessa nei diversi raccolti, ma anche per suggerire una ricerca gustativa sull'evoluzione del prodotto negli anni. Come il buon vino, infatti, anche Amaro Formidabile è buono oggi… ma migliora con il passare del tempo!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	33% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner
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