



ACQUISTATO IL

Amaretto Adriatico



Il segreto della casa è l'aggiunta di un pizzico di sale marino, proveniente dalle saline di Margherita di Savoia

Per gli amanti dei liquori tradizionali, questo Amaretto Adriatico è semplicemente un "must". Si tratta, infatti, di un'interessante versione pugliese dell'amaretto, pensata per valorizzare i buoni prodotti locali, e in particolare la mandorla della pregiata varietà Filippo Cea. Materie prime locali di assoluta eccellenza, dunque, e un packaging particolarmente curato. La bottiglia, infatti, è stata realizzata ispirandosi alle forme della fortezza di Castel del Monte, simbolo architettonico della terra delle Murge. Le mandorle sono raccolte, a mano, nelle campagne pugliesi e sottoposte a un lungo processo di tostatura. Segue una fase di macerazione, per estrarre tutti i profumi e gli aromi, e il succo è poi avviato alla distillazione. Si ottiene così un liquore morbido, vellutato e ricco che viene arricchito con vaniglia, cannella e caffè. Infine viene aggiunto una piccola quantità di zucchero di canna per equilibrare le note amaricanti della mandorla e, segreto della casa, anche un pizzico di sale marino, proveniente dalle storiche saline di Margherita di Savoia. Colore ambrato, ha profumi che ricordano la mandorla tostata, il miele d'agrumi e la frutta secca. Poi sfumature di vaniglia, spezie dolci e un leggero ricordo di torrefazione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore
Provenienza Italia
Uve
Gradazione 28% vol
Temp. Servizio 0
Quando Berlo After dinner

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

Adriatico è un amaretto moderno, con un contenuto zuccherino due volte inferiore rispetto ai tradizionali amaretto presenti sul mercato. Raccolte a mano nella campagna pugliese, le mandorle vengono tostate a lungo prima di essere macerate e distillate, quindi combinate con note di vaniglia, cannella, cacao e un pizzico di caffè. Il pizzico di sale finale, proveniente dalla salina Margherita di Savoia, apporta quel tocco delicato che evoca il mare Adriatico ed esalta il sapore. Il colore è ambrato intenso, con riflessi mogano dorati. Al naso pervengono evidenti sentori di mandorle tostate, marzapane e burro di mandorla. Al palato ricorda le caramelle al miele, con un retrogusto che rimanda alle mandorle amare, al caffè e al cioccolato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821