



ACQUISTATO IL

"Manfredi" Amaro Ricetta Storica

Radici antiche, gusto moderno



Svinando

Nasce da un'antica ricetta recuperata e rielaborata nel laboratorio del Vecchio Magazzino Doganale, dove le piante officinali e i frutti dell'azienda agricola vengono trasformati in un amaro autentico e ricco di sfumature. Al naso si apre con note balsamiche e agrumate, mentre al palato offre un equilibrio perfetto tra l'amaro delle radici, la freschezza degli agrumi e un finale elegante, lungo e persistente. Senza coloranti, conservanti né aromi artificiali, è un prodotto naturale al 100%, fedele alle origini ma sorprendentemente moderno nel gusto. Ideale da servire liscio, con ghiaccio o in miscelazione, è l'amaro che racconta una storia vera, fatta di sole, terra e passione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 25% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Dopo cena

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni Al naso, le botaniche protagoniste sono la genziana e il rabarbaro, con una nota fresca appena accennata di assenzio. In bocca, le prime ad emergere sono le note tanniniche della genziana e della quassia, che donano un'autentica e piacevole sensazione di amaro. Successivamente, si avvertono l'arancia e l'aromaticità del rabarbaro. Sul finale il sentore di liquirizia chiude l'esperienza. Il contenuto zuccherino non supera il 16%.

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