



ACQUISTATO IL .....

"Manfredi" Amaro Ricetta Storica

## Radici antiche, gusto moderno



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