



ACQUISTATO IL

Amaro Rangoni

Il carattere delle Alpi, in ogni sorso



Svinando[®]

Nato tra suggestioni alpine e antiche tradizioni erboristiche, Amaro Rangoni racconta un territorio fatto di profumi intensi, erbe aromatiche e sapori autentici. Nel bicchiere rivela un carattere deciso ma armonioso, dove la profondità della liquirizia e della genziana incontra le note balsamiche di timo, salvia e genepy. Accenti di rabarbaro, china e artemisia arricchiscono il sorso, mentre una delicata sfumatura di vaniglia ne ammorbidisce il finale. Il risultato è un amaro complesso e avvolgente, capace di trovare equilibrio tra intensità, freschezza erbacea e piacevole morbidezza. Perfetto da gustare lentamente a fine pasto, liscio o con ghiaccio, è anche un ingrediente di carattere nella miscelazione. Un amaro che invita a riscoprire il piacere dei sapori di montagna, sorso dopo sorso.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 28% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Cocktail

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

PROFUMO: ampio, intenso e persistente, erbaceo e speziato, con marcato profumo di erbe Alpine e sentori di vaniglia, liquirizia ed erbe. Completa la composizione un'ampia varietà di spezie. **SAPORE:** intenso e saporito, morbido ed equilibrato. Ricco di erbe e spezie e radici.

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