



ACQUISTATO IL

Vecchio Amaro Del Capo Astuccio + 2 Bicchierini

Da un'antica ricetta calabrese



Chi non conosce il Vecchio Amaro del Capo? Tra gli amari italiani questo piccolo gioiello calabrese è certamente uno dei più amati da un pubblico decisamente trasversale. Piace ai giovani amanti della notte, che spesso lo gustano mentre tirano tardi con gli amici. E piace ai meno giovani che lo ordinano al termine della cena per chiudere in bellezza. Frutto di un'antica ricetta calabrese, migliorata dall'esperienza dei mastri distillatori Caffo, racchiude in sé i principi di tante erbe, fiori, e frutti che gli conferiscono il suo colore caldo e quell'inconfondibile gusto gentile e aromatico. Una curiosità. Le erbe utilizzate crescono in stagioni diverse. E vengono raccolte una per una durante tutto l'anno. Tutte le macerazioni e le infusioni, poi, sono fatte immediatamente al momento della raccolta, per catturare gli aromi più freschi e per mantenere intatte le proprietà organolettiche di ogni ingrediente. Solo in un secondo momento i circa 30 ingredienti vengono assemblati con sapienza in una sola, inimitabile ricetta segreta. Vecchio Amaro del Capo va servito rigorosamente ghiacciato. Alla temperatura di -20°C. Solo così, infatti, menta, anice e liquirizia emergono in tutta la loro forza, mentre le erbe creano un tutt'uno fresco piacevole.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 35% vol

Temp. Servizio - 20°

Quando Berlo After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni da servire temperatura -20° ghiacciato da freezer

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821