



ACQUISTATO IL

Amaro Unicum

Da oltre 200 anni, l'amaro dal gusto unico



Tra i più antichi liquori di tutta Europa, Unicum è un distillato prodotto con oltre 40 differenti erbe e spezie. Sembra infatti che la sua origine sia datata oltre 200 anni fa, merito dell'inventiva del Dottor Zwack, medico di corte di Giuseppe II, Imperatore d'Ungheria, che nel 1790 elaborò questo potente digestivo per il sovrano. Fu un successo, tanto da far esclamare al monarca la storica frase "das ist ein unikum!", battezzando così questo eccellente amaro. Oggi le spezie e le erbe usate per produrlo provengono dai 5 continenti, e sono raccolte e pestate a mano, seguendo ancora la ricetta tradizionale. Prima dell'imbottigliamento, l'amaro viene fatto invecchiare per anni in botti di rovere, durante i quali viene periodicamente assaggiato da una severa commissione di degustatori. Colore scuro e intenso, al naso offre un ricco bouquet di toni di frutti scuri, come more e prugne in confettura, poi alloro, ginepro, chiodi di garofano, menta e cacao. Il tutto ben integrato con sensazioni tostate di tabacco e cuoio. In bocca è possente ma morbido e avvolgente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Ungheria

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Freddo

Quando Berlo After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni Amaro "amaro". E' il più antico liquore alle erbe d'Europa con più di 220 anni di storia.