



ACQUISTATO IL

Amaro Forte Mazzetti



Svinando

Da una ricetta segreta, ideata nel Monastero Benedettino che sorgeva in cima ad Altavilla Monferrato

La grande tradizione liquoristica italiana raggiunge con questo Amaro Forte di Mazzetti d'Altavilla un nuovo traguardo. Grazie al sapiente uso di spezie e piante, come liquirizia, tarassaco, china e menta piperita. Amaro Forte nasce da una ricetta segreta, ideata nel Monastero Benedettino che sorgeva in cima ad Altavilla Monferrato. Oggi come allora si tratta di un autentico concentrato di quell'hortus simplicium, l'antico giardino dei medicinali semplici, dove un tempo venivano coltivate le piante poi selezionate dai monaci per preparare composti e medicinali. Perfetto per chiudere in bellezza una serata tra amici.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 35% vol

Temp. Servizio Ambiente o con un cubo di ghiaccio

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni Amaro intenso e balsamico con note di radici e menta

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