ACQUISTATO IL .....

Amaretto Bianco "Latte Di Mandorle" Adriatico



Delizioso Amaretto prodotto da Adriatico con pura mandorla pugliese e ispirato alla tradizione degli irish coffee

L'origine è pugliese ma l'ispirazione, curiosamente, è irlandese. "Latte di Mandorle", infatti, è un delizioso Amaretto prodotto da Adriatico con pura mandorla pugliese ispirato alla tradizione degli irish coffee. In questo caso il liquore, realizzato con mandorle tostate, si unisce al latte di mandorle in un matrimonio tipicamente territoriale. Gli ingredienti di base sono la mandorla della cultivar Filippo Cea, dalla straordinaria ricchezza aromatica, e il latte di mandorle che si ricava dalla spremitura di un'infusione in acqua di mandorle tritate. Questa particolare ricetta ha il vantaggio di garantire una bassa gradazione alcolica, senza per questo rinunciare a un gusto piacevole e appagante. Deliziosamente cremoso, si gusta liscio o come base nella preparazione di originali cocktail e long drink.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Liquore
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	0
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Adriatico è un amaretto bianco di concezione moderna, con un contenuto zuccherino due volte inferiore rispetto ai tradizionali amaretto presenti sul mercato, dalla beva facilissima dovuta dal basso contenuto alcolico. Il colore è bianco latte e la consistenza ricorda quella del latte di mandorla consumato nelle case pugliesi.

© 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