



AMARO D'ANGERA

TIPICO AMARO.
A BASE DI TRENTA ERBE ALPINE.

Trenta giorni di riposo in barriques di Allier, una lenta distillazione e trenta gradi di morbido spirito.

NOTE DI GUSTO

- Esame visivo:** mogano intenso.
- Esame olfattivo:** bouquet complesso e articolato che rimanda alle essenze di erbe officinali e radici, con sentori erbacei e speziati.
- Esame gustativo:** ampio e rotondo con note di spezie orientali dal patchouli alla noce moscata, dal dattero alla mandorla amara.

FORMATI: 10 cl, 70 cl. - GRADAZIONE: 30% vol.

AMARO D'ANGERA

TYPICAL AMARO.
WITH THIRTY ALPINE HERBS.

Thirty days of rest in Allier barriques, a long distillation and thirty degrees of soft spirit.

TASTING NOTES

- Colour:** dark amaranth.
- Nose:** complex bouquet which evokes the essences of officinal herbs and roots, with herbaceous and spicy notes.
- Taste:** full and rounded with oriental spices notes from patchouli to nutmeg, from date to bitter almond.

SIZE: 10 cl, 70 cl. - ALCOHOLIC STRENGTH: 30% vol.

AMARO D'ANGERA

TYPISCHER BITTER.
AUF DER BASIS VON 30 ALPENKRÄUTERN.

Dreißig Tage lang in Allierbarriques ruhen gelassen, langsam destilliert und dreißig Grade weiches Charakter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- Farbe:** kräftiges Mahagoni.
- Aroma:** komplexes, gut gegliedertes Bukett mit den typischen Noten von Heilkräutern und Wurzeln, mit krautigen und würzigen Nuancen.
- Geschmack:** voll und rund, mit Noten von orientalischen Gewürzen in einer Palette, die sich von Patschuli über Muskatnuss bis zu Datteln und Bittermandeln spannt.

GRÖSSE: 10 cl, 70 cl. - ALKOHOLGEHALT: 30% vol.

