



Conte d'Attimis-Maniago

Amaro di Tazzelenghe

Ricetta Miscelazione idroalcolica a base di vino Tazzelenghe con successiva infusione di 16 botaniche. Dopo 30 giorni di macerazione, la miscela viene filtrata aggiungendo acqua e zucchero sino ad arrivare alla gradazione voluta.

Botaniche La maggior parte delle botaniche utilizzate viene raccolta direttamente nelle nostre terre. Tra le altre botaniche utilizzate, sono presenti Rabarbaro, China e Assenzio coadiuvate da Alloro Santoreggia e Arancio Amaro.

Esame Visivo Colore granato intenso.

Esame Olfattivo Sentori di gemme, con un tocco vegetale tipico degli alberi. Intense note di foglie e solo alla fine si presentano i profumi più tipici delle radici.

Esame Gustativo Erbaceo, bilanciato e delicato, con note intense e rotonde e un gradevole tocco amaricante. Sentori di corteccia, gemme, frutti tipici degli alberi, come in un sottobosco dove ha appena piovuto; si denotano le caratteristiche di foglie bagnate con richiami ai frutti di bosco. Nel finale leggero sentore agrumato.

Servizio Consigliabile degustarlo fresco (12°C) oppure in miscelazione nei grandi classici, come bitter o in supporto al vermouth.

Grado Alcolico 20%

