Mazzetti Amaro Gentile



Porta direttamente nel tuo bicchiere il vero e rilassato stile di vita delle colline piemontesi. Questo pregiato elisir di erbe si basa su un'antica ricetta con 13 diverse erbe, bacche e radici. Il vero colpo di genio: una parte delle erbe macera per ben 12 mesi in grappa di Moscato invecchiata della distilleria di famiglia, mentre il resto viene messo in infusione nell'alcol insieme a scorze fresche di arancia e limone. Al naso e al palato si sviluppa un meraviglioso gioco di freschezza, in cui salvia, maggiorana, timo e radice di genziana dettano chiaramente il tono. Grazie alla fine base di grappa questo amaro è meravigliosamente vellutato, morbido ed elegantemente equilibrato. Che sia ghiacciato come moderno aperitivo con una foglia di menta e scorza di limone o come classico digestivo dopo un buon pasto

Artikelnummer	00110
Artikelname	Mazzetti Amaro Gentile
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	30%
Contenuto	0.7 L
Paese di origine	Italia
Regione	Piemonte
Tipo	Liquore
Ingredienti	Oltre il Vallo» ha un colore ambrato e si distingue per il

	suo gusto morbido e rotondo. All'inizio è un'esplosione di profumi, che iniziano con bucce d'uva, ribes, frutta secca e mandorle. Dopo un po' di tempo
Caratteristiche di qualità	Vegano