



AMARO

MONETY

PRODOTTO A
CORTONA

ARS NATURAM
FINGENS



SPIRITI TOSCANI[®]
• DISTILLERIA ARTIGIANALE •

Categoria: Amaro artigianale

Origine: Cortona (Toscana)

Composizione (20 botaniche):

Componente aromatica infusa: scorze di arancio, liquirizia, vaniglia, cioccolato e botaniche mediterranee.

Componente distillata: cardo, bianco spino, alloro, finocchietto selvatico, gemme di abete e altre radici ed erbe officinali del territorio cortonese.

Naso

Intenso e avvolgente.

Subito emergono arancia candita e liquirizia, seguite da un accenno dolce e balsamico di vaniglia. Note di cacao donano profondità e introducono la componente amaricante.

Palato

Corposo e pieno, con una tessitura morbida ma complessa.

Si riconfermano vaniglia, arancia e liquirizia, che dialogano con la ricchezza del cacao. Quest'ultimo funge da ponte aromatico verso la progressiva comparsa delle erbe officinali.

Finale

Pulito, fresco e persistente.

Le note amaricanti delle erbe (cardo, alloro, finocchietto, abete e bianco spino) emergono in chiusura, bilanciando la dolcezza iniziale e lasciando il palato asciutto, elegante e pronto al sorso successivo.

Profilo sensoriale

Colore: Ambrato e brillante, con riflessi dorati.

Aroma principale: arancia e cacao.

Struttura: piena, equilibrata tra dolce e amaro.

Persistenza: lunga, con chiusura erbacea e rinfrescante.

Come degustarlo

Liscio, come digestivo a temperatura ambiente o leggermente fresco.

In cocktail: ottimo per dare originalità a Negroni, Boulevardier e twist moderni.

In abbinamento a cioccolato fondente o dessert a base di cacao e frutta secca.

SPIRITI TOSCANI SRL

Via M.K.Gandhi snc - Cortona (AR)

tel. 340 4042939 - info@spirititoscani.it

www.spirititoscani.it