

Amaro

VARNELLI TONICO ERBORISTA



CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	AMARI
PROVENIENZA:	Italia
GRADI ALCOLICI:	21 %



L'amaro di Erbe nasce per le erboristerie ma conquista subito anche la migliore ristorazione grazie alla sua piacevolezza ed originalità. Ottenuto a partire da un decotto su fuoco a legno di erbe officinali, radici e cortecce, tra cui il rabarbaro. Viene dolcificato con miele dei Monti Sibillini, da cui ottiene la caratteristica opalescenza. Il profumo è di frutta matura, uva sultanina, mentre al palato risulta amaro, caldo e secco con spiccate sensazioni dure, date dagli acidi e dai tannini.

