

AMARO D'ABRUZZO 77 JANNAMICO

Caratteristico amaro italiano impreziosito da un'elegante nota agrumata adagiata su un complesso aroma erbaceo, una scelta da intenditori.

E' prodotto seguendo un'antica ricetta di famiglia conservata gelosamente dal 1888. Gli ingredienti, le dosi e i processi di lavorazione sono conosciuti solo dai membri anziani della famiglia, che controllano che ogni passaggio sia compiuto a regola d'arte, nel rispetto della tradizione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore bruno, caramello

Al naso note evidenti di agrumi rum erbe e spezie

Al sapore corposo, gradevolmente amaro, fresco e pulito.

GRADI / ALC. VOL. 30% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 70; 100; 150

PEZZI PER CARTONE / BOTTLES PER CARTON 6 x 70cl. 6 x 100cl. 6 x 150cl.

[ENG]: Characteristic Italian digestif enriched with an elegant citrus note placed on a complex herbaceous aroma, a choice for connoisseurs. It is produced following an ancient family recipe jealously preserved since 1888. The ingredients, doses, and manufacturing processes are known only by the elderly members of the family, who check that each step is carried out in a workmanlike manner, respecting tradition.



INGREDIENTI

Acqua, alcol, zucchero, aromi naturali.

Ingredients: Water, alcohol, sugar, natural flavours.

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com