

# AMARO AGNONE

Liquore di Erbe e Frutta sapientemente selezionate.

Un gusto avvolgente come la terra del Molise, ricca di storia, erede di antiche tradizioni. È il caso di dire che questo liquore celebra letteralmente un "sano campanilismo". Agnone e la sua millenaria tradizione nella fabbricazione di campane, è stata l'ispirazione per creare questo liquore dalle note echeggianti

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** bruno, caramello

**Al naso** note evidenti di agrumi rum e spezie

**Al sapore** corposo e ricco di sapori.

**GRADI / ALC. VOL.** 40% vol.

**FORMATI / FORMATS CL.** 10; 70 (c/Astuccio)

**PEZZI PER CARTONE / BOTTLES PER CARTON** 48 x 10 cl. 6 x 70cl.

*[ENG]: Digestif liqueur, made with carefully selected herbs and fruits.*

*An enveloping taste like the land of Molise, rich in history, heir to ancient traditions. Agnone and its thousand-year tradition in the manufacture of bells was the inspiration for creating this liqueur with echoing notes*



## 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