

AMARO COSTA DEI TRABOCCHI

Un liquore ricco e bilanciato, frutto di un'appassionata ricerca botanica e di un complesso lavoro di bilanciamento tra agrumi ed erbe autoctone che danno vita ad un gusto indimenticabile, il sapore autentico di un tratto di costa mediterranea dalle caratteristiche uniche. L'infuso di arance dolci, arance amare e limoni dell'associazione Agrumi della Costa dei Trabocchi incontrano infusi e distillati delle erbe aromatiche più profumate della costa. Il suo gusto agrumato ed erbaceo risulta fresco, ricercato e piacevolmente amaro. Ideale se bevuto freddo come digestivo e ottimo anche sorseggiato liscio a temperatura ambiente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro con riflessi ambra.

Al naso note evidenti di agrumi che ricordano il cedro vengono accompagnate dagli aromi distinti di fresche erbe mediterranee e caldi fiori di elicriso.

Al sapore gli agrumi freschi riempiono il palato, le erbe aromatiche formano un corpo piacevole e stuzzicante, la componente amaricante con Carciofo e Genziana è ben presente e lascia la bocca pulita e gradevolmente amara.

GRADI / ALC. VOL. 30% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 20; 70; 100

PEZZI PER CARTONE / BOTTLES PER CARTON 12 x 20 cl. 6 x 70cl. 6 x 100cl.

[ENG]: A rich and balanced liqueur, the result of passionate botanical research and a complex balance between citrus fruits and native herbs that give life to an unforgettable taste, the authentic flavor of a unique stretch of the Mediterranean coast. Its citrus and herbaceous taste is fresh, elegant, and pleasantly bitter. Ideal drunk ice cold as a digestive and also excellent sipped neat at room temperature. Tasting notes: golden yellow with amber reflections. Clear citrus notes followed by distinct aromas of fresh Mediterranean herbs and warm immortelle flowers. A pleasant and appetizing body, the bitter component is well present and leaves the mouth clean and fresh.



INGREDIENTI

Acqua, alcol, zucchero, distillati e infusi di erbe e frutta.

Ingredients: Water, alcohol, sugar, distillates and infuses of herbs and fruit.

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