ERBE E SPEZIE

"Erbe e spezie" è l'amaro che nasce da Prime Uve Nere, acquavite dal carattere meditativo che viene affinata in legno e presenta quindi profumi speziati e tostati.
E sono proprio le spezie il suo tratto distintivo. Il territorio di cui vive questo Amaro è quello della Venezia dei mercanti, dell'incontro di culture, dell'opulenza, dei profumi e sapori esotici che da quella porta arrivavano provenienti da tutto il mondo. Le spezie che sono alla base del suo complesso bouquet sono la cannella, la vaniglia e la fava tonka, unite alla parte amaricante di genziana, china, salvia sclarea e arancio amaro; e impreziosite dalle note balsamiche del finocchio e del carvi, il cumino dei prati.

Colore: ambrato scuro con riflessi dorati
Olfatto: note di fiordaliso, rosa e tiglio con delicate sfumature agrumate
Gusto: piacevolmente amaro con sensazioni floreali e fruttate
Grado alcolico: 30% vol - Capacità: 70 cl
Prodotto da: Distilleria Bonaventura Maschio srl – Gaiarine Treviso