



MANFREDI AMARO RICETTA STORICA

La produzione inizia selezionando con passione e sapienza le migliori botaniche, che vengono poi lavorate attraverso un processo di infusione. Al naso, le botaniche protagoniste sono la genziana e il rabarbaro, con una nota fresca appena accennata di assenzio.

In bocca, le prime ad emergere sono le note tanniniche della genziana e della quassia, che donano un'autentica e piacevole sensazione di amaro. Successivamente, si avvertono l'arancia e l'aromaticità del rabarbaro. Sul finale il sentore di liquirizia chiude l'esperienza.

PROVENIENZA:

ITALIA, Calabria

FORMATO:

500 ml

GRADAZIONE:

25% VOL. 16% zucchero