



Amaro Popolare



Classificazione

Liquore amaro di erbe



Zona produttiva

Tuscolano, Roma



Metodo di produzione

Macerazione in idroalcolato



Ingredienti

Alcool, acqua, zucchero e una miscela di 15 tra erbe, fiori, radici e scorze di agrumi



Abbinamenti

Amaro Popolare dà il meglio di sé quando servito fresco e con un solo cubetto di ghiaccio. La progressiva diluzione del ghiaccio farà emergere ogni sfumatura di questo amaro tanto semplice quanto sfaccettato



Note sensoriali



Ambrato scuro



Note di camomilla e arance si rincorrono su un tappeto di erbe e radici tipiche della tradizione liquoristica italiana



L'entrata in bocca è dolce ma di grande pulizia, dotata di una lunga persistenza