



Amaro Laguna Nord con assenzio marino



Classificazione

Liquore amaro di erbe



Zona di Produzione

Venezia

Gradazione Alcolica

32% Alc. / Vol.



Distillazione

45 giorni di infusioni delle diverse botaniche, cui segue la miscelazione e un affinamento di 180 giorni prima di andare in bottiglia



Botaniche

La composizione di infusi, estratti e distillati di 42 botaniche sempre presenti nel mercato di Rialto dà vita al perfetto equilibrio tra la componente aromatica delle spezie orientali, le note balsamiche delle erbe alpine, la fragranza di frutti e botaniche mediterranee e, caratterizzante, la nota amaricante dell'erba principe della laguna di Venezia, l'Assenzio Marino o Santonico.



Abbinamenti

Liscio, con ghiaccio e una spruzzata di soda per uno spritz molto veneziano e cocktail sofisticati



Note sensoriali



-



Profumi di assenzio marino, arancia amara e anice stellato



Amaricante assenzio con agrumi e spezie dolci. Finale lungo con persistente freschezza vegetale di radice di Genziana e Carciofo