

FENOMENALE

FENOMENALE L'AMARO DI CHI OSA ANDARE OLTRE

Oltre le proprie paure, gli stereotipi e le convenzioni. Il suo intenso "sapore amaro" è frutto di una ricetta segretamente custodita e di un sapiente mix di erbe officinali, spezie e agrumi raccolti in Calabria. Un Amaro dal carattere forte, deciso e vigoroso. Perfetto per chi ama gustarsi tutto della vita: anche il suo lato "amaro".

Gradazione: 40% vol.

NOTE SENSORIALI

Alla vista: liquido limpido e brillante, di colore ambrato

Al naso: profumo intenso di erbe officinali

Al palato: gusto decisamente amaro e persistente con note prevalenti di anice stellato, menta, liquirizia, chiodi di garofano, cannella e agrumi. Si percepiscono piacevoli ed equilibrate sfumature speziate e balsamiche.

IDEALE PER ACCOMPAGNARE I MOMENTI PIÙ PIACEVOLI DELLA GIORNATA

L'Amaro Fenomenale è ottimo come digestivo dopopasto. Ma non solo! Si può gustarlo in tanti altri modi e occasioni: "on the rocks", liscio a 4°C o come ingrediente per deliziosi cocktail e long drink.

ECCO ALCUNE RICETTE "FENOMENALI":

PUNKY FENOMENALE:

Gin 4,5 cl, Vermouth rosso dolce 5 cl, Amaro Fenomenale 0,75 cl.

PHENOMENA:

Amaro Fenomenale 1,5 cl, Succo Lime 1,5 cl, Sciroppo Zucchero 1,5 cl, Rum 3 cl, Succo Ananas 3 cl.

COLAMARO:

Amaro Fenomenale 3 cl, Lime 2 cl, Top Cola.

BOTANICHE DI CALABRIA



ANICE STELLATO
Illicium Verum



MANDARINO
Citrus Reticulata



ARANCIA AMARA
Citrus Aurantium



GENZIANA
Gentiana



CANNELLA
Cinnamomum Verum



MENTA
Mentha



CHIODI DI GAROFANO
Syzygium Aromaticum



LIQUIRIZIA
Glycyrrhiza Glabra



RABARBARO
Rheum

