



FORMATO:
500 cl
1.000 cl



IMPERIUM L'AMARO IONICO DAL SAPORE IMPETUOSO E GENTILE

Tutto ebbe inizio nel 1892 con un infuso d'erbe dalle proprietà benefiche ideato da un farmacista e dai suoi fratelli a Catanzaro. Secondo altri invece il liquore deriva da un leggendario elisir preparato dalla sirena Aurea per Furio, pescatore sul mar Ionio. Qualunque sia la vera origine, oggi Imperium porta avanti l'eredità di questo antico estratto, affinandone il gusto.
Gradazione: 35% vol.

UN RITO AUTENTICO...

...che nasce dall'infusione di 33 speciali botaniche raccolte in Calabria e da un paziente processo di macerazione alcolica che dura più di 55 giorni.

NOTE SENSORIALI

Alla vista: si presenta come un liquido di color castagno luminoso, con sfumature delicate di mogano all'esterno.

Al naso: sprigiona sentori intensi di fiori, agrumi ed erbe officinali mentre sul fondo si riconoscono note marcate e persistenti di Anice Verde e di Liquirizia.

Al palato: gusto avvolgente e ben equilibrato. Le spezie, radici e piante utilizzate sono quasi tutte riconoscibili, in un gradevole mix dolce-amaro. Sapore intenso e allo stesso tempo setoso.

OTTIMO DA GUSTARE...

"on the rocks", liscio a 4°C o come ingrediente per squisiti cocktail e long drinks.

DA PROVARE CON QUESTE RICETTE ESCLUSIVE:

FAKE NEGRONI:

Mescal 2,5 cl, Liquore al Rabarbaro 2,5 cl, Amaro Imperium 2,5 cl.

THE GOODFATHER:

Bourbon 4,5 cl, Amaro Imperium 2 cl, 2 dash Bitter Cacao.

KINÒ:

Gin al pompelmo 1 cl, Amaro Imperium 2 cl, Top Chinotto.

IMPERIUM SOUR:

Tequila aromatizzata alla cannella 4 cl, Amaro Imperium 2 cl, Succo Limone 3 cl, Sciroppo Zucchero 3 cl.

BOTANICHE DI CALABRIA



ARANCIA AMARA
Citrus Aurantium



FINOCCHIO
Foeniculum Vulgare



ANICE STELLATO
Illicium Verum



LIQUIRIZIA
Glycyrrhiza glabra



ANICE VERDE
Pimpinella Anisum



RABARBARO
Rheum



ASSENZIO ROMANO
Artemisia Absinthium



ZAFFERANO
Crocus Sativus



CHINA
Cinchona Officinales

