



La Canellese®

AMARO SAN | L'AMARO DIVINO

VINO AROMATIZZATO AMARO

Amaro San è la riscoperta di un patrimonio perduto. Una formula preziosa e importante, custodita gelosamente come un brillante, arrotolata fra i gioielli di famiglia. L'Amaro San è il dopocena più disinibito de "La Canellese": profumatissimo e fortemente speziato, nasce dall'infusione di erbe scelte dosate in un vino di grande pregio. È l'esplosione di cannella, angostura, arancia dolce e amara, e ginepro. Armonico al palato con un caratteristico finale di rabarbaro. La sua potente **eleganza** dona al palato **pienezza** e grande **intensità** di sapori. Bevuto fresco come amaro, è un digestivo miracoloso se servito caldo con scorza di limone.

LA RICETTA

Melange di vini bianchi selezionati, zucchero e alcol, infuso di 18 radici e bacche fra le quali l'angostura, l'assenzio pontico, l'arancia dolce e amara, il rabarbaro, il coriandolo, il ginepro. Colorato con il caramello, è uno dei pochi amari preparati con il vino.

LINEA

Tra Langa e Monferrato



CORIANDOLO
CORIANDRUM SATIVUM



GINEPRO
JUNIPERUS COMMUNIS



RABARBARO
RHEUM RHAPONTICUM

L'ASPETTO

Ambrato scuro.

IL PROFUMO

Intenso grazie alla macerazione a freddo che esalta i profumi. Delicate note di cannella, rabarbaro e sambuco.

IL SAPORE

Amaro con retrogusto di china.

COME SI SERVE

Ad una temperatura di 6 - 9 °C.
In un bicchiere da amaro.
Perfetto servito freddo liscio, anche con ghiaccio, oppure caldo con scorza di limone.

QUANDO SI DEGUSTA

Dopo cena.

GRADO ALCOLICO

17% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 500 ml

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.