

AMARO TOSOLINI

LIQUORE D'ERBE MEDITERRANEE

BT

Un raffinato liquore d'erbe preparato secondo la ricetta del fondatore con l'originale miscela di 15 varietà di erbe Mediterranee macerate con acquavite d'uva in tini di frassino e distillate in alambicchi botanici.

Salicornia, Limonio, Finocchio marino, Assenzio marino, ovvero il prezioso Santonego raccolto a mano nella laguna friulana, assieme all'utilizzo di purissima acqua delle Alpi e della stagionatura in carati. La brezza marina e l'aria salsoiodica della riviera friulana regalano una sfumatura unica e inconfondibile all'Amaro Tosolini.

0% COLORANTI, 0% AROMI, 0% CONSERVANTI, 0% CARAMELLO

VARIETÀ:

Angelica, arancio amaro, genziana, anice stellato, chiodi di garofano, assenzio marino ("santonego"), melissa, menta, zenzero, salicornia, limonio, finocchio marino, rosmarino, rabarbaro, calamo

GRADAZIONE:

30% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

Alambicchi tradizionali botanici

MATURAZIONE:

In tini di frassino

COLORE:

Bruno intenso con caldi riflessi aranciati

CORPO:

Ricco, aromatico e molto intenso

PROFILO SENSORIALE:

Equilibrato e complesso, sapore ricco e aromatico. Retrogusto di arancia amara ed un finale con note di spezie mediterranee dolci.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

Servire ghiacciato o con ghiaccio, perfetto nella preparazione dei cocktail e per lo "Spritz Med" (40 ml Ginger Ale, 40 ml Prosecco, 20 ml Amaro Tosolini, ghiaccio a cubetti).



BEST BUY

91
POINTS

2016



BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE