

# 06. AMARI

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI





 ITALIA

## EUCALITTINO

*"Il liquore storico dei romani"*

Storico liquore, ricavato dall'infusione delle foglie di eucalyptus addolcito con zucchero, viene prodotto dai Monaci Trappisti delle Tre Fontane utilizzando esclusivamente le piante dell'Abbazia. Digestivo ed ottimo corroborante, dal profumo intenso e penetrante.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	38%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Ambrato c hiaro con riflessi arancio.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Naso accattivante, con intense percezioni mentolate, arricchite da ricordi di liquirizia e frutta candita.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Caldo e strutturato, conquista per la pregevole morbidezza e per l'elegante ed equilibrata struttura. Lunga scia mentolata e vegetale.
<b>SENSAZIONI RETOLFATTIVE</b>	Appagante e di grande armonia, chiude con grandi ritorni vegetali.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## AMARO TRE FONTANE

*"Il liquore storico dei romani"*

Gradevole amaro ottenuto dall'infuso a freddo di erbe officinali e scorze di arancia amara provenienti dalle piante dell'Abbazia. Ottimo come digestivo a chiusura del pasto o come aperitivo con ghiaccio e seltz.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	27%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Luminosa tonalità ambrata con riflessi dorati.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Al naso rivela un quadro aromatico intenso di rabarbaro, genziana, corteccia di china, scorza d'arancia e prugne secche.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Sul palato arriva morbido e perfettamente bilanciato, avvolgente e moderatamente caldo; presenta una lunga progressione gustativa nella quale di esaltano note di liquirizia e genziana, impreziositi da raffinati echi balsamici.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Lunga la scia retrolfattiva, che lascia emergere un piacevole finale amaricante di genziana.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## AMARO AL LUPPOLO

Liquore amaro prodotto mediante infusione a freddo di oltre 10 erbe aromatiche tra le quali china, rabarbaro e genziana note per le loro spiccate proprietà digestive. L'aggiunta dell'infuso di arancia amara, con il suo inconfondibile profumo, e dell'infuso di luppolo, lo stesso utilizzato per la produzione della Birra delle Tre Fontane, arricchiscono e completano questo originale prodotto dell'Abbazia.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	32%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Luminosa tonalità ambrata con riflessi ambrati.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Il naso rivela un quadro aromatico intenso di rabarbaro, genziana, corteccia di china, scorza d'arancia e un finale amaro derivante dal luppolo.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Sul palato arriva morbido e perfettamente bilanciato, avvolgente e moderatamente caldo; presenta una lunga progressione gustativa nella quale si esaltano note di liquirizia e genziana, impreziositi da raffinati echi agrumati.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Lunga la scia retrolfattiva, che lascia emergere un piacevole finale amaricante.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## AMARO 20 ERBE

Liquore, elaborato da un'antica ricetta monastica spagnola, composto da oltre 20 erbe officinali che ne conferiscono proprietà aromatiche e balsamiche. Il venti erbe risulta molto profumato e gradevole; ottimo come digestivo e come piacevole liquore da dessert.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	40%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Di classico colore ambrato brillante.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Il panorama olfattivo si rivela subito ampio e potente, caratterizzato da splendidi aromi di spezie dolci, cera d'api e scatola di sigari.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	L'assaggio è fresco, morbido e rotondo, caldo e finemente persistente, caratterizzato da piacevoli note aromatiche.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Persistente, diffonde piacevoli note aromatiche.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## ARANCIO AMARO ALL'EUCALYPTUS

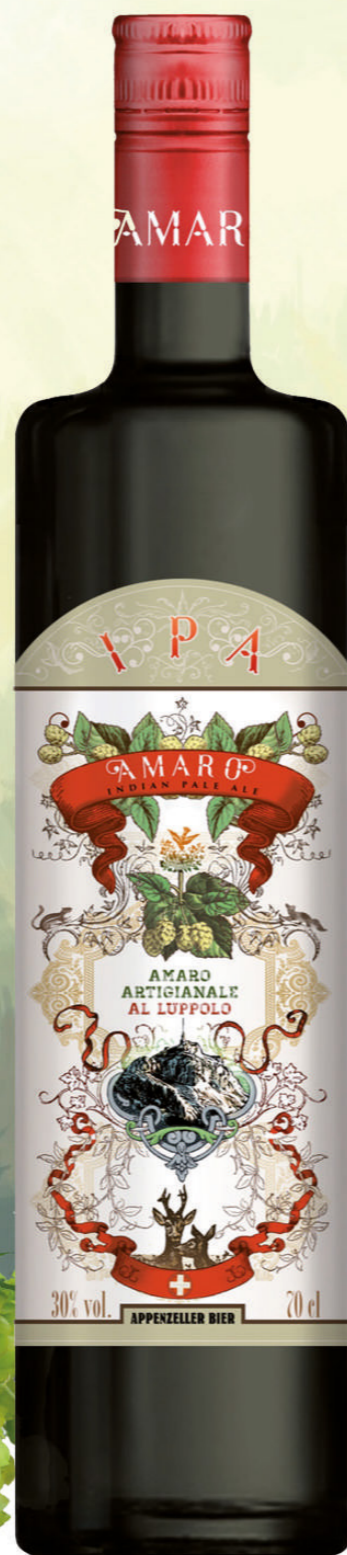
Nuovo liquore nato dall'armonica combinazione dell'arancia amara con l'aroma unico delle foglie di eucalyptus, pianta sapientemente utilizzata dai Monaci Trappisti della Tre Fontane per le loro storiche preparazioni. Liquore molto trasversale ottimo per l'utilizzo dei cocktails e long drinks per la sua capacità di riuscire ad esaltare qualsiasi nota gusto - olfattiva.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	32%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Di colore dorato, carico e brillante.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Il profilo olfattivo è ampio ed elegante si presenta complesso con spiccate note agrumate, frutta candita, miele, con una nuance delicata e floreale di petali di rosa. Di gusto pieno, caldo e morbido, con un finale lungo e persistente.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	L'assaggio è fresco, morbido e rotondo, caldo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva, piacevolmente lunga ed appagante la persistenza.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Complesso ed armonico, risponde pienamente alle sensazioni percepite durante l'olfazione. Nel finale si percepisce chiaramente una nota agrumata.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50

# Amaro artigianale al Luppolo

La nobiltà di 3 diversi luppoli, l'armonia delle spezie, la forza di 30 erbe.



  
**APPENZELLER BIER**  
[www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

 SVIZZERA

## AMARO ARTIGIANALE AL LUPPOLO IPA

Unico nel suo genere, è un liquore naturale a base di luppolo e di erbe, che prende origine da una vecchia ricetta di famiglia utilizzata come medicina e afrodisiaco. L'armonia di 30 diverse erbe delle Alpi Svizzere, danno origine ad un prodotto di indiscussa qualità. L'acqua pura di sorgente naturale, il malto d'orzo, i tre diversi tipi di luppolo (Perle, Taurus e Aurora) e l'armonia di 30 diverse erbe delle Alpi Svizzere, danno origine ad un prodotto di indiscussa qualità.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	30%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Limpido da ambrato a mogano.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Erbe aromatiche, boccioli di pino, arancia amara, cardamomo, muschio, anice.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Amaro dolce, leggermente secco, scorza d'arancia amara, boccioli di pino, liquirizia, anice stellato, finocchio, zenzero, scorza di limone, rosmarino, cannella.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Scorza di arancia e limone, boccioli di pino, anice, muschio, coriandolo, radice di liquirizia.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70


 SPAGNA

 LIQUORS SINCE 1956

**TEICHENNÉ**

## AMARO HERETIC HERBS LIQUEUR

Tutte le cose appartengono a qualche luogo, e tutte hanno un inizio e una fine. **HERETIC** inizia in una terra di eresia, nelle profonde valli nascoste nei Pirenei Catari dell'Ariège, dove, nel XIX secolo, Jean Teichenné scoprì le botaniche con cui creò questo liquore alle erbe. La fine è qui e ora. Nel momento dell'estasi in cui godi dell'intensità sacra di una formula ancestrale, tramandata di generazione in generazione per arrivare a te. Dal 1856.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	33%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore mogano scuro. Luminoso e cristallino.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	È molto complesso e ben strutturato. Heretic integra sottilmente aromi di erbe, agrumi, spezie e radici. Tutti questi si combinano perfettamente con leggere sfumature di anice.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Fine e delicato. Setoso in bocca. Si sposa perfettamente con sfumature dolci e amare.
<b>DISTILLAZIONE</b>	Heretic contiene 36 diverse botaniche tra cui erbe, fiori, semi, frutta e spezie. Tra queste botaniche, possiamo evidenziare rosmarino, timo, anice stellato, genziana e scorza d'arancia
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



LIQUORS  SINCE 1956  
**TEICHENÉ**

## LIQUORE TRIPLE SEC

Presenta note agrumate caratteristiche dell'arancia amara distillata con sottili note floreali.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	40%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Di colore dorato, carico e brillante.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Presenta note agrumate caratteristiche dell'arancia amara distillata.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Consistenza untuosa, sapore di arancia con note amare. Presenta sottili note floreali.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



LIQUORS  SINCE 1956  
**TEICHENÉ**

## LIQUORE AMARETTO AMATORE

Un Amaretto intenso, persistente che integra perfettamente l'aroma dolce dell'albicocca con l'aroma amaro delle mandorle.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	28%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Di colore ambrato con riflessi luminosi.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Profumo intenso e persistente che integra perfettamente l'aroma dolce dell'albicocca con l'aroma amaro della mandorla.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Struttura e corpo setosi. Dolce al palato dove la dolcezza dell'albicocca e l'amaro delle mandorle si assemblano armoniosamente al palato.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



 FRANCIA

## DOBBÉ O LIQUORE ALL'ARANCIA CON COGNAC

*"Un pizzico di leggerezza"*

Il liquore **Dobbe O** è il perfetto e originale accordo di acquavite e deliziosi sapori di scorza d'arancia dolce e amara. Fin dal primo profumo, l'armonia dei fiori d'arancio si associa alla scorza candita e caramellata. La presenza del cognac rafforza gli aromi di arancia amara, con sottili sfumature di marmellata e nocciole.

Lungo al palato, questo **liquore dorato** è apprezzato dai palati femminili per la sua leggerezza e morbidezza. Da gustare con ghiaccio o in un cocktail.

  
**DOBBE®**  
COGNAC



<b>GRADO ALCOLICO</b>	43%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Dorato.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Note di scorza d'arancia
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Il suo aroma iniziale suggerisce l'armonia del fiore d'arancio combinato con la scorza candita e caramellata. La presenza del Cognac rafforza le note di arancia amara, con sottili sentori di composta e nocciole.
<b>SENSAZIONI RETROFATTIVE</b>	Equilibrate con finale elegante. Leggerezza e dolcezza.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70 + Gift Box





## AQUA VITAE

La rinascita di una ricetta di 700 anni fa. Inizialmente inteso come cura interna e topica, Aqua Vitae è l'originale uisce beatha e il precursore del Whiskey come lo conosciamo oggi. Il suo ricco uso di botanici lo rende anche un antenato dei Bitters. Un prodotto rinato dalla prima testimonianza scritta di un distillato di cereali in Irlanda.

Dopo accurate ricerche, Chris Hennessy e Jarrod Cuffe hanno ricreato Aqua Vitae sulla base della ricetta originale latina scritta da Richard De Ledrede, il vescovo di Ossory, a Kilkenny intorno al 1324. Jarrod Cuffe è il fondatore di Off the Cuffe, specializzato nella produzione di Bitters da botanici biologici macerati nel Newmake Irish Whiskey (Whiskey prima di essere messo in botte). Chris Hennessy, nativo di Kilkenny, è il capo barman di The Dylan Whisk



AQUA VITAE



CATEGORIA	Spirit Drink (è il precursore del whiskey irlandese)
GRADO ALCOLICO	50%
ASPETTO VISIVO	Olio Extra Vergine di Oliva.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Anice, finocchio, anice stellato, scorze di limone e arancia. Marmellata, uvetta in umido, uva sultanina e datteri. Noce moscata, zenzero e chiodi di garofano.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Spezie in vaso e chicchi d'orzo. Zucchero-dolce con miele e zucchero di canna. Zenzero, chiodi di garofano, noce moscata e scorze miste. Frutta secca - uvetta, uva sultanina e nocciole, mele verdi e cannella
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	il finale è piuttosto breve sulla lingua ma la spezia e l'alcol durano sul retro della gola. Un vero scaldino invernale.
BOTANICHE UTILIZZATE	Uvetta, cannella, zafferano, chiodi di garofano, zenzero, pimento e macis.
FORMATO	Cl. 50