

06. AMARI

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI





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.



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



GRADO ALCOLICO	27%
ASPETTO VISIVO	Luminosa tonalità ambrata con riflessi dorati.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Al naso rivela un quadro aromatico intenso di rabarbaro, genziana, corteccia di china, scorza d'arancia e prugne secche.
SENSAZIONI GUSTATIVE	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.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Lunga la scia retrolfattiva, che lascia emergere un piacevole finale amaricante di genziana.
FORMATO	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.



GRADO ALCOLICO	32%
ASPETTO VISIVO	Luminosa tonalità ambrata con riflessi ambrati.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Il naso rivela un quadro aromatico intenso di rabarbaro, genziana, corteccia di china, scorza d'arancia e un finale amaro derivante dal luppolo.
SENSAZIONI GUSTATIVE	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.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Lunga la scia retrolfattiva, che lascia emergere un piacevole finale amaricante.
FORMATO	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.



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



ARANCIO AMARO ALL'EUCALYPTUS

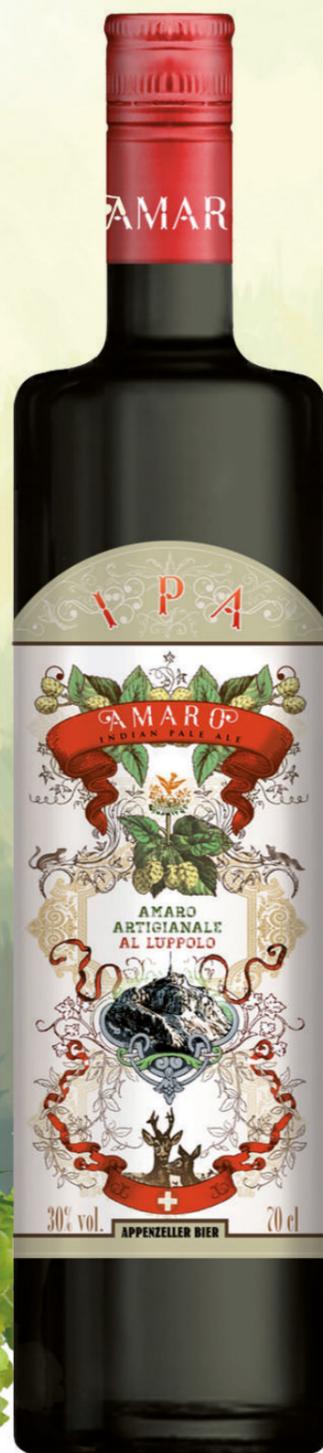
Nuovo liquore nato dall'armonica combinazione dell'arancia amara con l'aroma unico delle foglie di eucalyptus, pianta sapientemente utilizzata dai Monaci Trappisti della Tre Fontane per le loro storiche preparazioni. Liquore molto trasversale ottimo per l'utilizzo dei cocktails e long drinks per la sua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



GRADO ALCOLICO	32%
ASPETTO VISIVO	Di colore dorato, carico e brillante.
SENSAZIONI OLFATTIVE	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.
SENSAZIONI GUSTATIVE	L'assaggio è fresco, morbido e rotondo, caldo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva, piacevolmente lunga ed appagante la persistenza.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Complesso ed armonico, risponde pienamente alle sensazioni percepite durante l'olfazione. Nel finale si percepisce chiaramente una nota agrumata.
FORMATO	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

 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.



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



GRADO ALCOLICO	33%
ASPETTO VISIVO	Colore mogano scuro. Luminoso e cristallino.
SENSAZIONI OLFATTIVE	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.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Fine e delicato. Setoso in bocca. Si sposa perfettamente con sfumature dolci e amare.
DISTILLAZIONE	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
FORMATO	Cl. 70



SPAGNA

LIQUORS  SINCE 1956**TEICHENÉ****LIQUORE TRIPLE SEC**

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



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



SPAGNA

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.



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



 FRANCIA


DOBBÉ®
COGNAC

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.



GRADO ALCOLICO	43%
ASPETTO VISIVO	Dorato.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Note di scorza d'arancia
SENSAZIONI GUSTATIVE	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.
SENSAZIONI RETROFATTIVE	Equilibrate con finale elegante. Leggerezza e dolcezza.
FORMATO	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