

AMARO

DEL PRESIDENTE

ANTICA RICETTA



UN PO' DI STORIA

L'amaro è una bevanda tradizionale italiana. Dopo gli aperitivi, quella delle bevande alcoliche "amare" è la seconda industria più fiorente: gli italiani amano bere l'amaro dopo il caffè, a fine pasto o anche durante il giorno, come bevanda tonificante dal sapore forte.

Un amaro è... amaro. Può sembrare banale, ma è l'aspetto più importante di questa bevanda. L'amaro si differenzia da tutte le altre bevande alcoliche perché è un'infusione di erbe e spezie più o meno zuccherate dal gusto tipicamente amaro.

In inglese, amaro si traduce con "bitter", come viene ancora chiamato nella moderna mixologia. Gli amari sono un concentrato di "sapore estratto attraverso l'alcol da spezie, erbe o frutta" e vengono utilizzati nella creazione dei cocktail contemporanei, che prediligono la base neutra di un distillato "bianco" che può essere infuso con i giusti aromi.

IL NOSTRO AMARO

Un'antica ricetta originale custodita tra le colline piemontesi che continua la sua storia a Vinchio Vaglio. L'amaro del Presidente è frutto dell'infusione in alcool delle migliori erbe aromatiche, radici, spezie e agrumi che si miscelano alla perfezione, richiamando la tradizione e il territorio. Un amaro ricco, pieno e morbido con la giusta nota amaricante che lo rende perfetto per tutti i palati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere si presenta con un bel colore ambrato con riflessi ramati intenso e brillante. Il naso è estremamente complesso e ricco, con aromi di spezie morbide, sentori di artemisie, genziana, cardamomo e agrumi. In bocca il sorso è avvolgente, ricco di aromi, con una piacevole nota speziata che accompagna un finale decisamente lungo e molto persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 25% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 0 - 4 °C.

CAPACITÀ: 0,70 l.



VINCHIO VAGLIO