



SIBONA

Antica Distilleria

LIQUORI E AMARI

AMARO SIBONA

Da un'antichissima ricetta piemontese che consiste nell'utilizzo di diversi tipi di erbe e piante aromatiche come genziana, china, rabarbaro e altre macerate in lenta infusione, nasce questo amaro unico e dalle eccezionali caratteristiche.

REGIONE: Piemonte

RICETTA: Selezione di erbe, radici, piante aromatiche, agrumi macerati in lenta infusione

AFFINAMENTO: per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 28 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

CAPACITÀ: 50 cl. - 100 cl. (1 litro) - 150 cl. (Magnum) - 20 cl. (solo confezione assortita con altri vitigni da 3 bottiglie)

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Bruno intenso.

PROFUMO: Intenso, rotondo, elegante, con sentori speziati, di erbe e agrumi

SAPORE: Unico, pieno ed armonico. Finale persistente e morbido.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: Ottimo se gustato liscio oppure con ghiaccio ed anche con gelati e dolci. Eccezionale ingrediente per Cocktail.

