

Un antico elisir di tredici erbe, bacche e radici raccolte sui rilievi piemontesi ha ispirato l'Amaro Gentile. Ogni varietà dona note assai particolari al prodotto e porta con sé tradizionali proprietà profumanti, aromatizzanti e digestive. Una parte delle erbe viene posta a macero per dodici mesi in Grappa di Moscato Invecchiata mentre la restante parte viene messa in infusione in alcool, insieme a scorza d'arancia e di limone. Si riconoscono la salvia, la maggiorana, le radici di genziana ed anche il timo. Pregiato digestivo, l'Amaro Gentile diventa anche un aperitivo da rinfrescare con ghiaccio, ed eventualmente da accompagnare con menta e scorza di limone.

GRADAZIONE

30%

VISUALIZZA ETICHETTA

Le indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti potrebbero variare. Vi invitiamo a verificare sempre le informazioni riportate sul prodotto prima del suo consumo o utilizzo.

COD C0150 Categorie Liquori, Original Mazzetti Tag amaro, erbe, gentile, liquore