

# AMARO PELINKOVAC

Frutto di una lunga lavorazione artigianale attenta ad ogni minimo dettaglio, questo amaro tipico di tutta la penisola balcanica, è il risultato di una raffinata selezione di assenzio ed altre erbe aromatiche locali.

L'intenso profumo, il suo colore eccezionalmente chiaro e la lunga permanenza finale sono le caratteristiche principali di questo prodotto capace di incantare i palati più raffinati.

**0% COLORANTI - 0% CONSERVANTI - 0% CARMELLO**

## Gradazione:

27% vol

## Provenienza del prodotto:

Prodotto a Trieste

## Metodo di produzione:

Il processo di produzione prevede la macerazione dell'assenzio e l'aromatizzazione della base alcolica assieme ad altre botaniche locali, tra le quali il rabarbaro ed i fiori di sambuco.

## Colore:

Dorato con caldi riflessi ambrati.

## Profilo sensoriale:

Il suo sapore è una deliziosa esplosione di note erbacee, rotonde, prevalentemente amare e leggermente dolci, che si fondono armoniosamente tra loro per creare un equilibrio perfetto.

## Consiglio di servizio:

Consigliamo di raffreddarlo e gustarlo ad una temperatura di 6-8 °C, possibilmente con poca aggiunta di ghiaccio in modo da apprezzarne appieno la sua complessità strutturale.

Servito con una scorzetta di arancio creerà un legame perfetto con la parte di cannella presente nel prodotto. Perfetto anche nella preparazione di cocktail.

## Formato di vendita e imballaggio:

0,35l - 0,70l | Cartone multistrato da 6 bottiglie

## Data di scadenza:

Illimitata



*Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dall'azione diretta dei raggi solari. DA CONSUMARSI RESPONSABILMENTE*