

CASTAGNER



AMARO LEON

Categoria merceologica

Amaro a base di essenze botaniche, 70 cl, 33% vol.

Processo

E' un amaro ricco di estratti botanici ricavati da fiori, foglie, radici ed erbe. Per la produzione di Amaro Leon vengono selezionate le migliori essenze botaniche trattate come da antica tradizione erboristica e messe in infusione a freddo al fine di estrarre gli aromi più nobili.

A seconda delle tipologie le infusioni possono durare anche alcuni mesi.

Tutte le essenze vengono poi armonizzate da grappa invecchiata in barrique.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense e variegata, dai più leggeri aromi di frutta fino ad arrivare alle note più corpose di genziana, rabarbaro ed angelica, passando per le rinfrescanti note di tarassaco.

Al palato si presenta pieno e intenso, ricco e complesso ma nel contempo elegante e mai stucchevole.

Consigli sul servizio

Amaro da degustazione, per intenditori, per chi vuole e sa apprezzare il massimo che la natura offre. Ottimo bevuto freddo o on the rocks.

