FINE GOODS



ANTICA TORINO AMARO

Amaro Della Sacra

Amaro della Sacra ist das Produkt einer minutiösen historischen Forschung von Traditionen, die seit Hunderten von Jahren in Europa verwendet wurden. Das Rezept stammt aus einer Sammlung alter Texte, die von Mönchen verfasst wurde, die zu jener Zeit Kräuter und Pflanzen anbauten, die für die Zubereitung von Tinkturen, Tees und Likören unverzichtbar waren.

Tasting notes

Color
Dunkel Kupfer

Aroma
Hinweise auf Zimt, Kardamom und Cinchona.

Taste
Am Gaumen ist er reichhaltig und komplex, mit Noten von Zimt, Kardamom und Chinchona. Im Glas gehaltvoll und beständig. Die warmen Noten des Amaro della Sacra eignen sich sehr gut für die Mixologie, besonders in Kombination mit Rye Whisky, Bourbon, Tequila und Dry Gin.

Finish
Leicht würzig, langer bitter-süßer Geschmack.

Über den Produzenten Antica Torino bietet traditionelle Weine, Liköre und Spirituosen aus dem Piemont an, die nach Originalrezepten zubereitet werden und so oft in Vergessenheit geratene Geschmacksrichtungen wiederentdecken. Das Etikett wurde ursprünglich 1925 von Francesco Carandini, einem italienischen Historiker und Dichter aus dem Piemont, entworfen. Es zeigt einen Benediktinermönch, der einen antiken Text mit dem Titel "Vox Dei Silentium" (Die Stille ist die Stimme Gottes) studieren will. Im Hintergrund ist die Sacra di San Michele zu sehen, ein altes Wahrzeichen der Abtei auf dem Gipfel des Berges Pirchiriano, nahe der Stadt Turin.