FiGee
FINE GOODS



ANTICA TORINO AMARO

Amaro Della Sacra

L'Amaro della Sacra est le résultat d'une recherche historique minutieuse des traditions utilisées depuis des centaines d'années en Europe. La recette est issue du recueil de textes anciens, rédigés par des moines qui, à l'époque, cultivaient des herbes et des plantes essentielles pour la préparation de teintures, de thés et de liqueurs.

Tasting notes

Color
Cuivre foncé

Aroma
Des nuances de cannelle, de cardamome et de quinquina.

Taste
En bouche, ample et complexe, avec des notes de cannelle, de cardamome et de chinchona. Riche et persistant dans le verre. Ses notes chaleureuses se marient très bien en mixologie, notamment en association avec le whisky Rye, le bourbon, la tequila et le gin sec.

Finish
Légèrement épicé, saveur longue et aigre-douce.

À propos du producteur Antica Torino propose des produits traditionnels du Piémont (vins, liqueurs et spiritueux), élaborés selon des recettes originales qui permettent de redécouvrir des saveurs de niche souvent oubliées. L'étiquette a été conçue à l'origine en 1925 par Francesco Carandini, un historien et poète italien originaire du Piémont. Elle représente un moine bénédictin qui se propose d'étudier un texte ancien intitulé "Vox Dei Silentium" (le silence est la voix de Dieu). À l'arrière-plan, la Sacra di San Michele, une ancienne abbaye emblématique perchée au sommet du mont Pirchiriano, près de la ville de Turin.