AMARGURA

ARANCIA CONTEMPORANEA



CATEGORIA
Liquore artigianale

DESCRIZIONE
Scorza d'arancia di Sardegna, carruba e china uniti dalla morbidezza del caramello. Tradizione e territorio si mischiano e si innovano dando vita ad un liquore di arancia contemporaneo, diverso da ogni altro

INGREDIENTI
Acqua, alcool, infuso di scorze d'arancia, carruba, china, zucchero

METODO DI PRODUZIONE
Infusione alcolica a freddo

VOLUME ALCOLICO
26%

COLORE
Ambrato

COLORANTI
Nessuno

CONSERVANTI
Nessuno

ADDENSANTI
Nessuno

PROFILO SENSORIALE
Il suo profumo agrumato con note caramellate lo rende irresistibile

UTILIZZO
In miscelazione come spritz o come twist di negroni o americano. Dopo pasto, freddo, come digestivo

ISTINTOSARDO

LIQUORIFICIO ARTIGIANO
TORTOLÌ - SARDEGNA