MOCAMBO

AMARO EXTRAORDINARIO



CATEGORIA
Liquore artigianale

DESCRIZIONE
Un viaggio in una giungla misteriosa alla ricerca di una complessità che non trascuri l'armonia

INGREDIENTI
Acqua, alcool, infuso di carciofo, scorza d'arancia, foglie di mirto, ginepro e china, zucchero

METODO DI PRODUZIONE
Infusione alcolica a freddo

VOLUME ALCOLICO
28%

COLORE
Bruno con riflessi aranciati

COLORANTI
Nessuno

CONSERVANTI
Nessuno

ADDENSANTI
Nessuno

PROFILO SENSORIALE
Un amaro complesso ed intrigante, con un inizio fresco ed erbaceo, un cuore profondo e agrumato ed un finale persistente e rassicurante

UTILIZZO
In miscelazione in versione sour, aperitivo freschissimo, oppure dopo pasto, come digestivo

ISTINTOSARDO

LIQUORIFICIO ARTIGIANO
TORTOLI - SARDEGNA