

Amaro

ANGOSTURA



CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	AMARI
FORMATO:	70 cl
PROVENIENZA:	Italia
GRADI ALCOLICI:	35 %



L'angostura è un amaro ottenuto dall'infusione di chiodi di garofano, radice di genziana, cardamomo, essenza di arance amare e china in una miscela alcolica al 44.7%. Presenta un bouquet speziato con note di caramello, cannella, liquirizia e agrumi. Al palato prevaricano le erbe amaricanti e la liquirizia con un finale di cioccolato ed erbe dolci.

