

Amari italiani

Italia - -



AGILE AMARO ALLE ERBE 20°

Genziana, rabarbaro, assenzio, scorze di agrumi e botaniche pregiate

Zona di produzione: Trentino

Profumo: intenso, fresco, avvolgente

Sapore: deciso, reso sorprendentemente fresco da una delicata nota di menta

Grado Alcolico: 20% vol

Amari italiani



Amaro Agile e Citrange raccontano l'amaro italiano come linguaggio contemporaneo, capace di esprimere tradizione, creatività e stile attraverso interpretazioni diverse ma complementari. Due visioni che convivono nella stessa pagina e dialogano tra loro, riflettendo la ricchezza e la varietà dell'italianità nel mondo degli spirits. Agile nasce da un incontro armonioso di erbe e radici selezionate: genziana, rabarbaro, assenzio, scorze di agrumi e botaniche pregiate si fondono in un equilibrio preciso tra intensità e freschezza. Il gusto è deciso ma scorrevole, sorprendentemente alleggerito da una delicata nota di menta che accompagna il sorso e ne allunga la persistenza. Con una gradazione alcolica contenuta, soli 20°, Agile è fedele al suo nome: piacevole, leggero e versatile, ideale come digestivo ma anche protagonista elegante della miscelazione contemporanea, capace di distinguersi senza mai sovrastare. Citrange, "un amaro, anzi due", esplora invece una dimensione più solare e mediterranea dell'amaro italiano. Limoni e mandarini sono il cuore di due ricette distinte ma coerenti, pensate per esaltare la componente agrumata e le sue naturali sfumature amare. L'apporto di erbe selezionate completa il profilo gustativo, donando profondità, complessità e carattere. Due amari autentici, pensati sia per il fine pasto sia per la mixology, che interpretano con personalità un'idea di amaro contemporaneo, dove identità, eleganza e piacere di beva si incontrano in perfetto equilibrio.