CUZZIOLGRANDIVINI

Agile

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

agile

Proprietà / Fondatori CGV
Bottiglie prodotte 10.000

Un incontro armonioso di erbe e radici selezionate, che si fondono in un equilibrio unico tra intensità e freschezza. Genziana, rabarbaro, assenzio, scorze di agrumi e botaniche pregiate danno vita a un elisir dal profumo avvolgente e dal gusto deciso, reso sorprendentemente fresco da una delicata nota di menta. Con la sua gradazione alcolica contenuta, solo 20°, Agile è fedele al suo nome: piacevole e leggero anche alla bevuta, senza rinunciare al carattere. Si gusta liscio, con ghiaccio, o come ingrediente distintivo nei cocktail più ricercati. Perfetto come digestivo, accompagna con eleganza i momenti di fine pasto e trasforma ogni occasione in un’esperienza di piacere. Frutto di una ricetta esclusiva custodita con cura, l’Amaro Agile è il risultato di un lento processo di infusione che esalta le virtù naturali delle erbe officinali. Un equilibrio agile, intenso e seducente: tradizione e carattere in ogni goccia.