

Nepèta

Italia - Sicilia - Siracusa (SR)



AMARO

NE
PÈ
TA

AMARO NEPÈTA

Zona di produzione: Testa dell'Acqua, frazione di Noto (Siracusa)

Sapore: sentore di menta selvatica con note erbacee, nobilitato da un retrogusto amaricato al fondo del palato, frutto degli olii essenziali delle scorze di limone di Siracusa e delle erbe naturali siciliane

Grado Alcolico: 28% vol



La passione per la Sicilia e i suoi prodotti ha unito Federico e Andrea nella creazione di un prodotto unico nel suo genere: un digestivo che racchiude in una bottiglia i sapori e i profumi tipici della Sicilia di una volta. Nepèta coniuga la freschezza della nepitella (menta selvatica) degli Altopiani Iblei (e biologica) con gli oli essenziali del Limone di Siracusa IGP biologico, uniti sapientemente alle erbe amaricanti del sud-est siciliano. La riscoperta degli amari a livello internazionale ha dato rapido impulso all'affermazione del Nepèta sul mercato. A partire da marzo 2018 è riportata in etichetta l'indicazione biologica degli ingredienti utilizzati nella realizzazione di questo amaro che insieme all'ultimo nato, Majora, infuso di maggiorana e scorze di arancia, è un perfetto ambasciatore delle eccellenze siciliane!