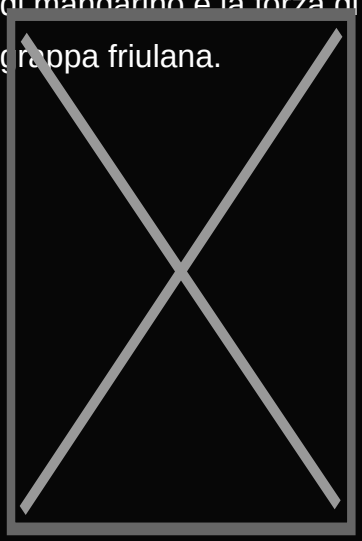
Le Cantine Gori presentano Amaro

amaro-il-vermut-55e907ca

Dopo il successo ottenuto con Il Vermut, il grande classico in tre differenti varietà – Bianco, Cannabis e Rosso - che tra profumi di erbe, frutta e spezie si conferma prodotto di tendenza, Cantine Gori presenta AMARO e lo fa attraverso uno dei suoi brand, Hermes Botanica, nato per esaltare al massimo le potenzialità di gusto e fragranza dei migliori vigneti friulani.

E’ la continuazione di un percorso tra vini e ricette che interpretano al meglio le materie prime di un territorio, l’estremo lembo dei Colli orientali del Friuli, fra storia, cultura, tradizioni, eccellenze. Da questo territorio e dalle sue uve preziose, armoniose, originali prende forma un’esperienza unica che conduce ad un dualismo di sentori, quelli tipici delle Alpi e quelli caratteristici del Mediterraneo. E anche in questo caso non mancano creatività e ingegno. Così da questo incontro di aromi tutto particolare, non poteva che nascere un prodotto tutto particolare. Ecco allora l’erba iva balsamica, o Achillea Moscata, che cresce sulle Alpi tra i 1400 e i 3000 metri in luoghi soleggiati (ma resiste anche a temperature fino a -23°), viene accompagnata in un insolito mix con il fresco agrumato della scorza di mandarino e la forza di entrambi gli ingredienti trascinata nel trionfo più assoluto dell’infusione nella grappa friulana.



Il risultato non poteva che essere sorprendente come lo è il gusto

inconfondibile di AMARO nel quale ritroviamo anche leggere note di genziana, rabarbaro, timo

serpillo, piantaggine e quassia amara. Dal colore giallo carico quasi marrone, e il gusto moderatamente amaro ma persistente, AMARO è un prodotto versatile che può essere servito a temperatura ambiente, freddo, con o senza ghiaccio. Può essere usato anche come base per cocktail ed è ottimo per ottenere gradevoli punch caldi. Per una degustazione classica in un bicchiere OldFashioned, AMARO con due cubetti di ghiaccio e una fettina d'arancio è davvero imperdibile!

Gradazione alcolica 30% vol.
Disponibile nei formati 70 cl., 50 cl. e 20 cl., e nel cofanetto collezione con 4 bottiglie da 50 cl.
Da oggi anche Il Vermut è disponibile nel cofanetto collezione con 4 bottiglie da 50 cl.

Il Vermut Bianco
E' il risultato dell'incontro tra Ribolla Gialla e Friulano, impreziosito da spezie e erbe aromatiche. E' un vermut unico e classico allo stesso tempo. Dal colore giallo carico e il gusto pieno e moderatamente amaro.

Il Vermut Cannabis
Dal colore giallo carico con sfumature verdastre e il sapore piacevolmente amaro conferito dalla selezione di 25 erbe (tra cui artemisia, estratto di semi di cannabis sativa, zenzero, limone,imperatoria, curcuma, china,cannella, angelica radice, arancio dolce).

Il Vermut Rosso
Un incontro particolare quello tra il vino Ramandolo DOCG di uva bianca appassita delle terre di Ramandolo, con il suo gusto pregevole e amabile tipico delle antiche vigne della collina friulana, e spezie e aromi particolari.