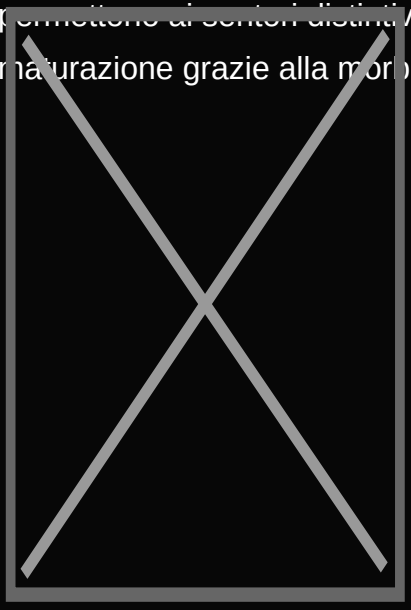
Amaro Amara incontra Caroni e nasce una limited edition dal gusto caraibico

amara-caroni-1-71f6080a

Amaro Amara, il liquore iconico di Sicilia, svela una nuova identità in un’edizione limitata e numerata da collezione: Amara Caroni. Le note amare delle scorze di arance rosse IGP Sicilia incontrano i profumi delle erbe aromatiche dell’Etna e si arricchiscono di un affinamento di 12 mesi in botti che hanno contenuto rum Caroni, un distillato mitico per gli appassionati e i collezionisti di tutto il mondo. Un processo di produzione lento e paziente che rende Amara Caroni un liquore originale, unico nel suo genere. All’interno di una cantina in pietra lavica ai piedi dell’Etna, Amara Caroni si arricchisce dagli aromi rotondi e vellutati rilasciati dal legno. Le sei botti di rovere americano da 190 litri permettono ai sentori distintivi degli agrumi infusi in Amara di raggiungere un nuovo stato di maturazione grazie alla morbidezza e al tono vanigliato rilasciato dal legno.



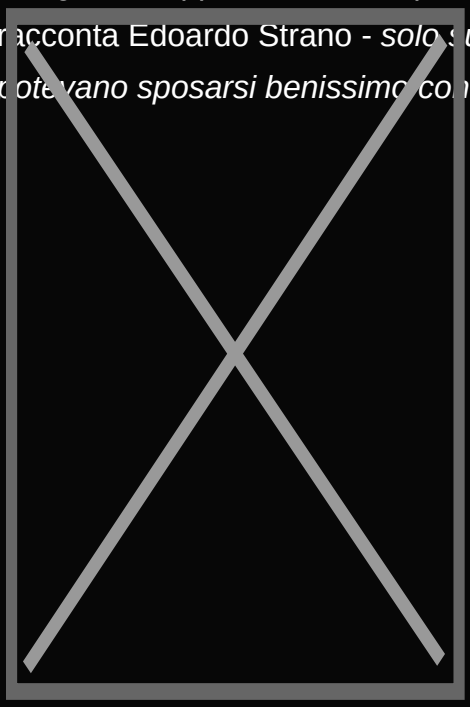
“Amara Caroni è un esperimento appassionante - spiega **Edoardo**

Strano, founder e ideatore del marchio Rossa Sicily e Amaro Amara - *nato per gioco dalla collaborazione con la celebre azienda di distribuzione Velier, è diventato un progetto importante che sublima la mia passione per il mondo degli spirits. Avevo voglia di divertirmi con i legni e gli*

invecchiamenti e creare un'edizione limitata preziosa che potesse raccontare una nuova avventura siciliana".

L'originale intuizione da cui nasce Amara Caroni è arrivata dopo una piacevole chiacchierata con Luca Gargano, patron di Velier, l'azienda leader nella distribuzione e nella ricerca di spirits premium. E proprio Luca Gargano nel 2004 durante un viaggio a Trinidad scoprì l'immenso stock Caroni e decise di imbottigliarlo facendolo invecchiare ai Tropici regalando così al mondo un rum unico nel suo genere. L'idea era quella di portare in Contrada San Martino Piana, tra l'Etna e il mare, alcuni botti del pregiato rum caraibico.

"Da grande appassionato, mi piace collezionare bottiglie pregiate tra cui quelle di rum Caroni - racconta Edoardo Strano - *solo successivamente ho intuito che quelle botti così emblematiche potevano sposarsi benissimo con una versione più complessa di Amara".*



Amaro Amara dopo essere stato infuso tra le migliori scorze di arance rosse di Sicilia IGP e le erbe aromatiche dell'Etna, un processo che dura circa sei mesi, viene conferito all'interno delle botti di rovere americano e posto a maturare in una zona dell'antica masseria di famiglia, dove la temperatura e le condizioni di umidità sono pressoché costanti per diventare, dopo 12 lunghi mesi, Amara Caroni. Amara Caroni è una piccola produzione di pregio: ideale a fine pasto oppure durante le sere d'inverno davanti al camino come liquore da meditazione. Tra gli abbinamenti gastronomici di maggiore successo, Amara Caroni, grazie alla sua nota alcolica e al suo corpo piacevole, si sposa perfettamente al cioccolato di Modica IGP o ai formaggi mediamente stagionati come il Parmigiano Reggiano o il Ragusano DOP. Per un'esperienza sensoriale unica invece, i veri

estimatori potranno scoprire le preziose note di Amara Caroni accompagnandolo ad originali piatti di pesce, come i Gamberoni sfumati al rum, oppure di carne, come le costine di maiale marinate e glassate in salsa barbecue.

Il primo imbottigliamento in limited edition di sole 386 bottiglie sarà destinato alla riserva di famiglia e ad un'esclusiva e fortunata cerchia di degustatori, partner commerciali e top client del brand. Le successive 1638 bottiglie del secondo imbottigliamento previsto per marzo del 2021, saranno inserite nel catalogo delle edizioni speciali e limitate di Velier e saranno distribuite a clienti selezionati.