Medaglia d'oro per l'Antico Amaro delle Terme della Distilleria Deta

amaro-4rev-cfe9cb29

La Distilleria Deta conquista la medaglia d’oro alla diciottesima edizione del Meininger’s International Spirits Award, con l’Antico Amaro delle Terme, uno dei fiori all’occhiello dell’azienda che, dal 1926, produce, a Barberino Tavarnelle, grappe e distillati d’eccellenza.

Il Concorso
Istituito nel 2004 il Meininger’s International Spirits Award Isw è uno dei più importanti contest internazionali dedicati al mondo degli spirits e dei vini, nato per volontà della casa editrice tedesca Meininger Verlag, una delle più antiche della Germania. L’amaro della Distilleria Deta ha conquistato la giuria di degustazione, la quale effettua valutazioni visive, olfattive, gustative e di armonia del prodotto.

L’Antico Amaro delle Terme
Materie prime di eccellenza “a km 0” tutte provenienti dal territorio e la bravura dei maestri distillatori. Sono queste le carte vincenti che hanno portato alla conquista della medaglia d’oro. L’Antico Amaro delle Terme è uno dei grandi classici della variegata offerta di prodotti della Distilleria Deta, che comprende anche grappe, gin, brandy, limoncello e acquavite. L’Antico Amaro è ottenuto dall’ infusione di erbe come il rabarbaro e la china, al cento per cento toscani e invecchiato in barrique. Si tratta di un amaro da degustare freddo dopo i pasti che si caratterizza, alla vista, per il colore bruno intenso e concentrato e, al gusto, per il sapore vellutato e fresco allo stesso tempo, caratterizzato da un inconfondibile sentore erbaceo ed aromatico.

“Siamo molto felici – sottolinea il direttore generale della Distilleria Deta, **Francesco Montalbano** – *per questo riconoscimento che arriva dalla partecipazione ad uno dei concorsi più prestigiosi al mondo. La preparazione e l’esperienza dei nostri distillatori ha fatto la differenza per il risultato, che sarebbe però stato impossibile senza il supporto, la collaborazione e la professionalità di tutta la squadra di Deta. Consideriamo questo successo come una bellissima conferma del lavoro svolto e*

come un nuovo punto di partenza, per migliorarci sempre, come cerchiamo di fare ogni giorno”.