Pratum Bio, il nuovo amaro di Distilleria Bonaventura Maschio

pratum-05803142

Per la prima volta la storica distilleria trevigiana, forte del successo ottenuto con Amaro Bonaventura, si cimenta nella produzione di un liquore ottenuto da botaniche certificate 100% biologiche nell'origine e nella lavorazione.

"Selezionare ingredienti certificati biologici al 100%, ci ha permesso di seguire una nostra personale propensione", commenta **Andrea Maschio**, responsabile della produzione. *"Abbiamo voluto lasciare le botaniche libere di esprimersi in ogni loro sfumatura, senza sovrastrutture. La ricerca della complessità aromatica e l'estremo rispetto per le materie prime, sono gli aspetti che più caratterizzano il nostro modo di lavorare, un fil rouge che lega tutti i nostri prodotti, dal distillato d'uva Prime Uve alla grappa, passando per il gin".*



Amaro Pratum BIO si propone quindi come un **omaggio alla natura nella sua veste più autentica**. All’interno del suo bouquet aromatico ritroviamo l’inconfondibile nota della camomilla, del timo e delle foglie di menta. Al palato si presenta **intenso e balsamico**, contraddistinto da uno **spiccato finale amaricante** ottenuto grazie all’infusione di radice di genziana e di erbe di prato come il tarassaco, la piantaggine e il cardo mariano. Il suo gusto, fresco e officinale, evoca l’immagine e il profumo di un prato di montagna appena falciato.

A caratterizzare il nuovo Amaro Pratum BIO, sono anche il **colore chiaro**, dovuto all’importante presenza di erbe officinali nella sua ricetta, e il **basso contenuto di zucchero**, scelta che lo rende ideale per tutti coloro che amano prodotti naturali e genuini. Per gustarlo al meglio, consigliamo di sorseggiarlo fresco o a temperatura ambiente, per dare il giusto risalto a tutte le componenti aromatiche che lo compongono.

Note degustative
Colore: chiaro, dorato.
Profumo: fresco, aromatico, officinale.
Gusto: intenso, balsamico con uno spiccato finale amaricante.