Arriva Amara Vergine, la limited edition che celebra l'arte dell'affinamento

fcc087f6-196c-458e-b182-9546ba97897f

Solo 3.800 bottiglie per una limited edition destinata a rimanere unica nella storia del brand. Amaro Amara, l'amaro siciliano realizzato con scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP, presenta **Amara Vergine**, un prodotto passato attraverso un lungo affinamento in sedici nuove barrique in legno di noce, acacia, rovere e ciliegio, quattro diverse essenze e cinque anni di attesa.

Il risultato è un prodotto profondamente diverso dall'Amara classico. Le note agrumate dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP restano sullo sfondo, mentre emergono con decisione le sfumature conferite dai legni: sentori intensi, una trama aromatica articolata e una componente legnosa marcata, che richiama per alcuni aspetti il mondo dei rum invecchiati e dei whisky. Al palato, una sensazione inizialmente astringente accompagna la complessità del prodotto, lasciando spazio alle diverse personalità delle essenze utilizzate. Un'esperienza pensata per chi ama esplorare liquori dalla forte identità, in cui il tempo e l'affinamento diventano protagonisti.

A rendere ancora più speciale questa creazione è la scelta di **imbottigliarla a grado pieno**, senza alcun tipo di taglio, preservando l'intensità raggiunta durante il percorso di affinamento. Una scelta che valorizza il carattere dei legni e restituisce un'espressione autentica e decisa del liquore, in cui le sfumature delle quattro essenze emergono con tutta la loro personalità. Anche il nome, Amara Vergine, richiama il **ruolo delle barrique nuove**, mai utilizzate in precedenza, che accolgono il liquore e ne accompagnano la trasformazione.

La nuova edizione nasce inoltre come gesto di riconoscenza nei confronti delle persone che lavorano all'interno del liquorificio, dalla produzione fino all'imbottigliamento, custodendo la ricetta di Amara e interpretandone ogni giorno l'essenza con competenza e dedizione.