L'eccellenza di Amaro Of Bonollo

img-prodotti-bonollo-04eba5ef

Come tutti i prodotti della Distillerie Bonollo Umberto di Padova, anche Amaro Of nasce da una strenua ricerca dell’eccellenza e arriva sul mercato dopo ben tre anni di prove e test, per proporre una novità ad alta valenza sensoriale, in piena sintonia con le altre tipologie della Collezione Of. E’ stato progettato con l’obiettivo di creare un’esperienza sensoriale nuova, esclusiva ed appagante, diversa da quanto il mercato è riuscito ad offrire sino ad oggi. L'Amaro Of Bonollo nasce, infatti, da un’infusione unica di erbe aromatiche e balsamiche con l’inimitabile Grappa of Amarone Barrique. Il risultato di questa magica unione è un amaro delicato al naso, ricco ed equilibrato in bocca. L’Amaro Of è inimitabile, le fresche tonalità agrumate iniziali lasciano spazio alle più tipiche note erboristiche – aromatiche e balsamiche - che evolvono facendo percepire i sentori caldi ed intensi caratteristici della Grappa Of Amarone Barrique.

Lo stile si esprime pure nel packaging: semplice e raffinato, in grado di unire il color nero opaco, espressione del rigore istituzionale aziendale, con la leggerezza del bianco che comunica con immediatezza i caratteri innovativi dell’Amaro Of. Le forme decise ed arrotondate del decanter Of Bonollo trasmettono l’armonia, la delicatezza e la morbidezza che l’Amaro Of esprime al palato. L’Amaro Of può essere servito con o senza ghiaccio nei bicchieri appositamente proposti per esaltare le sue note peculiari.