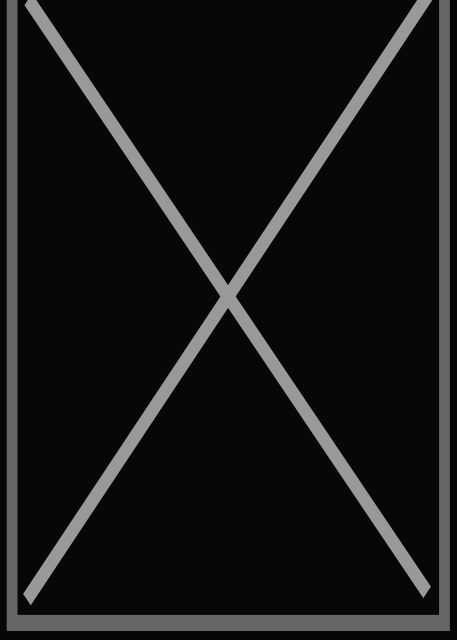
Nasce Canto Amaro della Sirena del Garda, nuovo amaro di Liquori delle Sirene

amaro1-5847cb8e

Canto Amaro nasce da un amore struggente per il Lago di Garda e le sue botaniche: quello della Sirena, musa ispiratrice della linea, che grazie al suo “canto amaro” ha attirato l’attenzione di un fauno lacustre, che l’ha trasformata in sirena per salvarle la vita e renderla sua sposa, proprio nella Baia delle Sirene, a Punta San Vigilio, in quello specchio di acqua tra Garda e Torri del Benaco, conosciuta per i forti mulinelli lacustri dove si dice che ancor oggi nuotino delle donne bellissime, metà donna, metà pesce. Ma che ha segnato anche la profonda passione della sua creatrice, Elisa Carta, raccoglitrice da generazioni, che si è ispirata all’energia di questo luogo realizzando un gusto mediterraneo che sposa i limoni del Lago di Garda alle note amaricanti del cardo mariano di questi luoghi. Recuperata quindi una ricetta trovata in un libro antico sulla potatura, appartenuta al nonno paterno, Elisa ha cercato alcune botaniche riportate come la rosa canina e i limoni che hanno reso famose le sponde di questo lago.



Canto Amaro

Canto Amaro è un liquore naturalmente amaro che ammalia come la Sirena che ammicca dalla bottiglia con le fragranze dei limoni del Garda, conquista con la dolcezza della vaniglia e affascina con le note amaricanti del cardo e della genziana. Un nuovo amaro assolutamente naturale, come da filosofia aziendale, senza coloranti e aromi naturali o artificiali, nato dalla raccolta di ingredienti unici, che si trovano sulle sponde del Garda. Un look artigianale, premium e curato nei mini dettagli il cui legame con il Garda è imprescindibile.

Ingredienti principali
Agrumi: Limoni del Garda, Arancio Amaro, Arancio Dolce, Pepe Timut
Note Amare: Cardo Mariano, China
Spezie: Cannella, Fave tostate di cacao e caffè.
Dolcezza: Vaniglia Bourbon e Arancio Dolce

Come si beve
Temperatura ambiente o freddo, non congelato. Da solo come dopo cena, si presta particolarmente all’uso nella miscelazione nei drink classici, come bitter o in ausilio ai vermouth.