

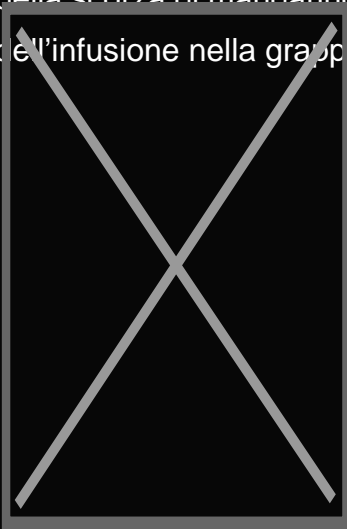
## Le Cantine Gori presentano Amaro



Dopo il successo ottenuto con Il Vermut, il grande classico in tre differenti varietà – Bianco, Cannabis e Rosso - che tra profumi di erbe, frutta e spezie si conferma prodotto di tendenza, Cantine Gori presenta AMARO e lo fa attraverso uno dei suoi brand, Hermes Botanica, nato per esaltare al massimo le potenzialità di gusto e fragranza dei migliori vigneti friulani.

E' la continuazione di un percorso tra vini e ricette che interpretano al meglio le materie prime di un territorio, l'estremo lembo dei Colli orientali del Friuli, fra storia, cultura, tradizioni, eccellenze. Da questo territorio e dalle sue uve preziose, armoniose, originali prende forma un'esperienza unica che conduce ad un dualismo di sentori, quelli tipici delle Alpi e quelli caratteristici del Mediterraneo. E anche in questo caso non mancano creatività e ingegno. Così da questo incontro di aromi tutto particolare, non poteva che nascere un prodotto tutto particolare. Ecco allora l'erba iva balsamica, o Achillea Moscata, che cresce sulle Alpi tra i 1400 e i 3000 metri in luoghi soleggiate (ma resiste

anche a temperature fino a -23°), viene accompagnata in un insolito mix con il fresco agrumato della scorza di mandarino e la forza di entrambi gli ingredienti trascinata nel trionfo più assoluto dell'infusione nella grappa friulana.



Il risultato non poteva che essere sorprendente come lo è il gusto

inconfondibile di AMARO nel quale ritroviamo anche leggere note di genziana, rabarbaro, timo serpillio, piantaggine e quassia amara. Dal colore giallo carico quasi marrone, e il gusto moderatamente amaro ma persistente, AMARO è un prodotto versatile che può essere servito a temperatura ambiente, freddo, con o senza ghiaccio. Può essere usato anche come base per cocktail ed è ottimo per ottenere gradevoli punch caldi. Per una degustazione classica in un bicchiere OldFashioned, AMARO con due cubetti di ghiaccio e una fettina d'arancio è davvero imperdibile!

Gradazione alcolica 30% vol.

Disponibile nei formati 70 cl., 50 cl. e 20 cl., e nel cofanetto collezione con 4 bottiglie da 50 cl.

Da oggi anche Il Vermut è disponibile nel cofanetto collezione con 4 bottiglie da 50 cl.

### **Il Vermut Bianco**

E' il risultato dell'incontro tra Ribolla Gialla e Friulano, impreziosito da spezie e erbe aromatiche. E' un vermut unico e classico allo stesso tempo. Dal colore giallo carico e il gusto pieno e moderatamente amaro.

### **Il Vermut Cannabis**

Dal colore giallo carico con sfumature verdastre e il sapore piacevolmente amaro conferito dalla selezione di 25 erbe (tra cui artemisia, estratto di semi di cannabis sativa, zenzero, limone, imperatoria, curcuma, china, cannella, angelica radice, arancio dolce).

### **Il Vermut Rosso**

Un incontro particolare quello tra il vino Ramandolo DOCG di uva bianca appassita delle terre di Ramandolo, con il suo gusto pregevole e amabile tipico delle antiche vigne della collina friulana, e

spezie e aromi particolari.