# E ora Pernod Ricard presenta 207 Amaro Locale

20231124091019amarolocale-17224946

**Pernod Ricard Italia** lancia **207 Amaro Locale**. Dalle tinte ambrate, con sfumature tra il miele e l'oro, presenta **sentori erbacei** e freschi, **con toni agrumati**. Al palato abbraccia prima i sentori dolci e profondi per poi chiudersi in una nota balsamica.

Da gustare liscio e freddo per esaltare il sapore più balsamico e amaricante, o con qualche cubetto di ghiaccio per godersi la nota più dolce e gourmand dello zafferano, 207 Amaro Locale è **anche pensato da bere in purezza** con le note aromatiche dello **zafferano** che si legano armonicamente al sentore fresco e dolce degli agrumi.

Qualora si volesse realizzare un **twist speciale**, si può preparare il **"207 Café"** con 207 Amaro Locale (60ml), caffè (25ml), orzata (10ml) e ghiaccio. Dopo aver shakerato tutti gli ingredienti si versa filtrando in una coppa Martini.

*"207 Amaro Locale è una libera espressione del territorio, delle genti, dell'appartenenza e del gusto, attraverso caratteri eleganti e gesti consapevoli. Esprime il desiderio collettivo di sentirsi bene ovunque, in qualsiasi luogo di provenienza o di arrivo*", commenta **Alessia Ferro**, Head of Global Marketing di Pernod Ricard Italia.