DRINKS.

Amaretto Adriatico Roasted Almonds Bourbon Barrel 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704370
Alcool	28%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Bellaventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marque	Adriatico
Type	Amaretto
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: des notes de massepain et de bois. Bouche: bourbon, amandes grillées, légère douceur, arômes de bois et de torréfaction, ainsi que des notes de caramel et de sel marin.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Élaboré à partir d'amandes "Filippo Cea" grillées et d'ingrédients exclusivement naturels, moins de sucre. Vieilli dans d’anciens fûts américains de bourbon pendant 7 mois
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Jean-Robert Bellanger a été en contact avec l'Amaretto dès son plus jeune âge, car sa mère agrémentait toujours le Tiramisu tant apprécié de deux gouttes de la liqueur d'amande italienne. Après avoir travaillé un certain temps dans l'industrie du luxe et des boissons en France, il s'est mis à son compte et a commencé à produire un Amaretto premium 100% naturel. Bellanger atterrit bientôt dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie, la région d'origine de sa femme. Cette région est célèbre pour ses amandes de la variété Filippo Cea. Pour l'Amaretto Adriatico Bourbon Barrel, ces amandes sont cueillies à la main. Les amandes sont ensuite torréfiées, macérées et distillées. Elles sont accompagnées d'arômes de vanille, de cannelle, de cacao et d'un peu de café. Pour l’édulcoration, le sucre de canne est utilisé avec parcimonie. L'Amaretto est également mélangé avec une pincée de sel de l'Adriatique. L'Amaretto est ensuite déversé dans d’anciens fûts de bourbon de la distillerie américaine Heaven Hill, puis vieilli pendant 7 mois. Mis en bouteille dans un flacon cylindrique caractéristique, il a un goût moins sucré que les produits concurrents et met en valeur les notes florales.