

DRINKS.

Amaretto Adriatico Roasted Aged in Bonollo Grappa Cask 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803233
Alcool	28%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Bellaventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marque	Adriatico
Type	Amaretto
Allergène	Contient des amandes
L'âge	24 mois
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	avec des nuances d'amandes grillées, de pâte d'amande, de chocolat, de sel marin, de bois, de raisin et de sherry sec.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	produit à partir d'amandes bio grillées ; stocké dans des fûts de Grappa de la marque Bonollo ; enrichi de diverses infusions
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Jean-Robert Bellanger est entré très tôt en contact avec l'amaretto, car sa mère agrémentait toujours son tiramisu préféré de deux gouttes de cette liqueur d'amande italienne. Après avoir travaillé pendant un certain temps dans l'industrie du luxe et des boissons en France, il a créé sa propre entreprise et s'est lancé dans la production d'un amaretto premium 100% naturel. Rapidement, Bellanger a atterri dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie, la région d'origine de sa femme. La région est célèbre pour ses amandes de la variété "Filippo Cea". Pour le Roasted Amaretto, on a fait préparer un macérât d'amandes grillées qui a ensuite été distillé. Pour affiner encore l'amaretto, le distillat a été vieilli pendant 24 mois dans d'anciens fûts de grappa Bonollo. Peu avant la mise en bouteille, l'amaretto a été enrichi d'infusions de cannelle, de cacao et de café ainsi que d'une brise de sel précieux de l'Adriatique. Un amaretto absolument phénoménal !