



# AMARO ARTIGIANALE ALPINO

700 ml • 100 ml | 28% vol.

---

## METODO DI PRODUZIONE

---

- Macerazione degli ingredienti in distillato di grano e acqua.
- Infusione degli ingredienti in acqua.
- Assemblaggio dei due estratti e diluzione con zucchero di canna grezzo e acqua delle Alpi Marittime.
- Aggiunta di distillato di erbe.  
*Si tratta dello stesso distillato ottenuto per la produzione del Pastis Argalà.*
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

---

## BOTANICHE PRINCIPALI

---

- Scorza d'arancio *Citrus sinensis*
- Aghi di Pino *Pinus mugo*
- Camomilla di montagna *Achillea erba-rotta*
- Lavanda *Lavandula angustifolia*
- Fiori di sambuco *Sambucus nigra*
- Bacche di sambuco *Sambucus nigra*
- China *China succirubra*
- Armelline di albicocca *Prunus armeniaca*
- Semi di finocchio *Foeniculum vulgare*
- Assenzio pontico *Artemisia vallesiaca*

---

**Colore**\_ Ambrato intenso con sfumature rosse.

**Olfatto**\_ Molto profumato, agrumato, nota balsamica sostenuta.

**Palato**\_ Interessante complessità, intenso e caldo, struttura corposa e piacevolmente agrumata con persistente nota amara e balsamica della camomilla di montagna e degli aghi di pino.

**Servizio**\_ Aperitivo Amaro&Tonic - Digestivo liscio o con ghiaccio.

---

**Allergeni:** può contenere **glutine** e tracce di **frutta a guscio**.

---



## ARGALÀ

LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

EST. 2011  
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS