

LIQUORI | AMARO

## CHINA CLEMENTI

CHINA CLEMENTI | ITALIA

70 cl / 33°

**Tipologia:** Amaro

**Materia prima:** Corteccia di china, arance amare, erbe naturali

**Metodo di produzione:** Macerazione

**Astuccio:** Sì



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Il China Clementi è prodotto con corteccia di china, arance amare, erbe naturali, macerati a freddo. Nasce dall'antica ricetta del dottor Clementi, che nella sua Farmacia di Fivizzano elaborò la formula dell'Elisir di China, con l'intento di creare un liquore benefico. È realizzato dalla miscellazione di due pregiate varietà di China tropicale (la Cinchona Calisaya e la rara Succirubra), con l'aggiunta di diverse erbe aromatiche ed officinali.

### COME LO BEVO

Da bere liscio come digestivo, oppure con ghiaccio e una scorza di agrumi, o anche con acqua tonica, succo di melagrana o ginger ale per un aperitivo dissetante. Può essere anche bevuta calda in inverno, oppure in miscelazione per il cosiddetto Negroni del Farmacista: 40 ml Nikka gin, 30 ml China Clement, 40 ml vermouth mulassano rosso, da preparare direttamente all'interno del bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio.

### FOCUS

Sin dall'antichità, la china era apprezzata per le sue proprietà antimalariche, antidolorifiche e antifebbrili che l'hanno resa una delle droghe più importanti. La Cinchona Calisaya del Perù veniva infatti utilizzata all'inizio del '900 per l'estrazione del chinino, utile nella prevenzione della malaria, mentre la Cinchona Succirubra, rara corteccia originaria del Perù, della Bolivia e del Venezuela, era ricercata per le sue proprietà naturali aromatiche e tintorie

