

LIQUORI | LIQUORI

ADRIATICO AMARETTO

ADRIATICO | ITALIA



70 cl / 28°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Mandorle 100% pugliesi, zucchero, vaniglia, cannella, cacao e caffè, alcol neutro

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Adriatico è un amaretto moderno, con un contenuto zuccherino due volte inferiore rispetto ai tradizionali amaretto presenti sul mercato. Raccolte a mano nella campagna pugliese, le mandorle vengono tostate a lungo prima di essere macerate e distillate, quindi combinate con note di vaniglia, cannella, cacao e un pizzico di caffè. Il pizzico di sale finale, proveniente dalla salina Margherita di Savoia, apporta quel tocco delicato che evoca il mare Adriatico ed esalta il sapore. Il colore è ambrato intenso, con riflessi mogano dorati. Al naso pervengono evidenti sentori di mandorle tostate, marzapane e burro di mandorla. Al palato ricorda le caramelle al miele, con un retrogusto che rimanda alle mandorle amare, al caffè e al cioccolato.

COME LO BEVO

Come classico liquore a fine pasto, liscio o con ghiaccio, ottimo per numerosi cocktail classici a base di amaretto come Amaretto Sour, Alabama Slammer, French Connection, tanto per citarne alcuni. Consigliato, The Godfather: 35 ml amaretto adriatico toasted, 35 ml Naked Grouse blended scotch whisky, preparare direttamente nel bicchiere old fashioned con un grande cubo di ghiaccio.

FOCUS

È il progetto nato dalla mente di due amici che, uniti dal sogno di produrre il primo amaretto artigianale realizzato solo ed esclusivamente con ingredienti italiani, hanno dato vita a una realtà produttiva che oggi tiene alta la bandiera del Made in Italy. Come spesso accade nel mondo delle bevande e del cibo, anche Adriatico è nato da un ricordo di infanzia, racconta Jean Robert Bellanger, creatore di Amaretto Adriatico: il ricordo del tiramisù di sua madre, che era solita inzuppare i biscotti nel caffè profumato con due gocce di amaretto.

