

LIQUORI | LIQUORI

AMARA LIQUORE AMARO DI ARANCIA DI SICILIA

AMARA | ITALIA

50 cl / 30°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Arancia rossa di Sicilia IGP

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Amara è prodotto in piccole quantità, in maniera del tutto artigianale, attraverso sette infusioni delle scorze della migliore arancia rossa di Sicilia Igp. I frutti provengono da aranceti che posano le proprie radici sul terreno lavico delle pendici dell'Etna a pochi chilometri da Catania. Vulcanico è anche il suolo da dove sgorga l'acqua di fonte, elemento fondamentale per donare equilibrio ad Amara Amara. All'estratto di scorza di aggiunge un'infusione di erbe aromantiche dalla formula e dosaggio segreti e infine lo zucchero. Ogni small batch di Amara viene imbottigliato senza l'aggiunta di additivi o coloranti.

COME LO BEVO

Amara è un liquore dalle note amaricanti, ideale sia come aperitivo servito con ghiaccio che come digestivo proposto liscio e servito freddo. È un ottimo ingrediente per la miscelazione, ad esempio dello Spritz. Per apprezzarne al meglio gli aromi, il cocktail ideale è l'Amara Ginger: 40 ml Amara, 60 ml Slavcek spumante metodo classico Vidorija, 20 ml Fever-Tree Ginger Ale, da preparare in bicchiere colmo di ghiaccio e guarnire con zenzero fresco, scorza di arancia e ramoscello di timo.

FOCUS

Alle pendici dell'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, si estendono ettari di agrumeti, orgoglio dell'antica tradizione contadina. Solo in queste campagne, grazie alla natura del terreno e alla forte escursione termica, crescono le famose Arance Rosse di Sicilia IGP. Amara è un progetto ambizioso di grande legame con il territorio, che ha anche l'obiettivo di salvaguardare il patrimonio agricolo dell'Etna in un'epoca dove gli agricoltori spesso si arrendono, abbandonando le terre, pressati dalle politiche sui prezzi che rendono la produzione delle arance insostenibile economicamente.

