

AMARO AL MIRTILLO

Area di Produzione: Terreni di proprietà in Bregnano, Como

Terroir: Lombardia Nord pochi Km dal lago di Como

Tipologia e Varietà: Duke, Blue Crop, Late Blue

Glarm, l'Amaro al Mirtillo, è frutto di una sapiente e ricercata operazione di infusioni. La scelta equilibrata di alcune varietà di mirtilli, coltivati nella nostra azienda agricola, ci ha permesso di trovare un equilibrio e uno spessore di sapori unici. L'Amaro Glarm è un altro liquore della nostra gamma, ottenuto nel rispetto della tradizione di famiglia. Unico per profumo, aroma e morbidezza, è soprattutto caratterizzato da un tono lievemente amaro. Mirtilli maturi in infusione con alcool di cereali di alta qualità e una scelta accurata di vegetali. Il nostro amaro è perfetto per un dopo cena o come ottimo dissetante.

Come viene prodotto l'amaro:

Infusione separata di bacche di mirtilli, di erbe, piante spontanee ed officinali per alcuni mesi in alcool di cereali. Al raggiungimento del perfetto equilibrio, dopo l'aggiunta di uno sciroppo composto da acqua demineralizzata e zucchero raffinato, troviamo uno straordinario risultato dell'unione della macerazione di foglie essiccate delle piante di mirtillo. La filtrazione è rigorosamente a caduta attraverso un cono di lino purissimo.

Nei nostri prodotti non ci sono ingredienti, aromi o coloranti che non siano di origine naturale. No OGM. No allergeni.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è violaceo carico quasi copiativo. L'aroma è fruttato, intenso, avvolgente e con leggeri toni balsamici. La nota gustativa fortemente fruttata e aromatica, lieve sentore di agrumi e delicatamente anisati. Toni speziati di garofano e coriandolo, leggere note erbacee di artemisia e di rosa moscata. Il fondo è tostato, legnoso. Si riconosce la liquirizia, la mandorla amara, il chicco di caffè e il cioccolato fondente. Lungo e profondo il finale. Note amaricanti si mescolano a dolci ricordi persistenti di frutta.

Tutti i botanici naturali impiegati nella sua preparazione lo rendono ideale per il fine pasto.

In abbinamento i concorrenti aromatici; i grandi cru di cioccolato amaro, scorze di arancia candita, amaretti soffici. La complessità dell'Amaro Glarm e il carattere forte lo rendono un ottimo liquore da meditazione, ma anche un perfetto ingrediente per la personalizzazione di ricette in miscelazione o per qualche ristretto gastronomico.

Colore e Aspetto: Violaceo intenso.

Olfatto: Profumo fruttato e delicatamente erbaceo, dolcemente amaro, con una fragranza intensa di mirtilli maturi.

Gusto: Maturo e rotondo, con un lieve tono amarevole persistente. Il sapore di mirtillo si sposa perfettamente la delicata nota balsamica.

Temperatura di Servizio: + 8/10 °C

Abbinamenti: Da servire freddo o con ghiaccio, ideale dopo pasto. Un perfetto compagno per la preparazione di cocktails e long drinks.

Bicchieri Consigliati: - liquore liscio in calice degustazione - bicchiere Tumbler con un cubetto di ghiaccio

Descrizioni Tecniche:

Contenuto: 70cl

Alcol vol: 30%

Peso Bott. Kg: 1,500

Box: 6 bottiglie

Box Case: 6 bottiglie

Piano Bancale: 18 box

Altezza Max: 5 piani

