



AMARO BRUNO PILZER – cl.70 – 30% vol. - cod. 49500



Da molti anni produciamo delle Grappe aromatizzate con erbe e radici del nostro territorio e quindi l'esperienza dell'infusione dei vegetali in grappa non mi mancava, e lo stesso la voglia di fare un ottimo "Amaro" "vero".

Le ricette provate però non mi hanno mai entusiasmato, fino a quando cercando in un vecchio libro di erboristeria della fine del 1800, sono rimasto colpito da due ricette di bitter. Una descriveva un bitter dalle spiccate capacità digestive mentre la seconda un bitter più delicato e profumato, un bitter "Angelico".

Dopo tante prove ho trovato la giusta combinazione fra le diverse quantità delle erbe e radici e soprattutto i tempi di infusione ricreando i due amari. Ma, mancava ancora qualcosa di mio e del territorio.

Ho deciso di integrare le già complesse ricette con altre erbe dei nostri boschi tipo l'Asperula. Altre erbe tipo la Ruta e la menta e il rosmarino e il timo provengono dal mio orto. E ancora la Lavanda cresce sulle rampe sopra la distilleria. Infine la decisione di unire le due ricette per ottenere un vero Bitter nato dalla unione di ben ventisei erbe e radici diverse.

Amaro Bruno è un Bitter con pochissimo zucchero per questo in etichetta è scritto Amaro e non liquore amaro.

Il nome Amaro Bruno è stato scelto perché ha un bel colore bruno, l'autore si chiama Bruno, alcune delle sue erbe e radici arrivano dai boschi Trentini dove si possono incontrare altri "tipi" di "Bruno", come si vede in etichetta.

Il suo profumo è complesso, quasi floreale, il gusto è giustamente amaro intenso e persistente, non è dolce, è un Amaro Bitter dal piacevole retrogusto.

Bruno Pilzer

AMARO FORMIDABILE

Gradazione Alcolica: 32,5% alc. Vol.

Capacità: 70 cl.

- Liquore amaro totalmente naturale
- Macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano
- Prodotto artigianalmente a Roma

Amaro Formidabile non è simile ad alcun altro amaro sul mercato.

Il **nome** è dedicato ad un aggettivo tipicamente usato nell'Italia degli **anni '30**.

Viene prodotto per macerazione a freddo in alcool di grano dei diversi botanici **senza l'ausilio di additivi, coloranti, caramello od alcun tipo di aroma**, sia di sintesi che naturale. Come da recenti trend di mercato, **in etichetta è indicata l'annata di produzione - il millesimo** - per confermare l'assoluta naturalità della materia prima vegetale impiegata e caratterizzare le diverse *release*.

Il suo ciclo produttivo è contraddistinto da **operazioni** quasi tutte **manuali** spiegate nella brochure.

Il singolare **complesso aromatico** dell'Amaro Formidabile nasce dall'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti con percentuali di concentrazione assolutamente più alte di quanto la letteratura sull'argomento abbia mai suggerito. **China Rossa, Rabarbaro Cinese, Rosa Moscata, Assenzio Romano, Genziana, Scorze di Arancia amara, Bardana, Noce cola, Anice Stellato e Cardo Mariano** sono solo alcune delle botaniche utilizzate.

Esame visivo: colore ambrato.

Esame olfattivo: agrumato, leggermente fumoso, ricorda la coccoina e le fave di cacao tostate.

Esame gustativo: le note principali derivano dalle scorze dei tre tipi di agrumi e dell'anice, segue un cuore speziato di garofano e coriandolo, erbaceo di artemisia e caldo di rosa moscata; il finale è tostato e legnoso.

Modalità di servizio: il "Formidabile" va servito freddo - rigorosamente senza ghiaccio - e in piccoli calici da liquore. Ideale per il fine pasto, in abbinamento con cioccolato amaro e scorze di arancia candita o con gli amaretti nella varietà soffice di Sassello.

COD. 49000

Codice EAN bottiglia: non presente

Codice EAN cartone: non presente

Dimensioni bottiglia: Altezza 31.5 cm, base 8.5 cm *4 cm, spalla 9.5 cm*4.5 cm

Peso lordo bottiglia: 1.51 kg

Dimensioni cartone: Altezza 32 cm *larghezza 17.5 cm *profondità 11 cm

Peso lordo cartone: 4.706 kg

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie



INGREDIENTI: Acqua, alcole, zucchero, infuso di erbe e radice (foglie di alloro, finocchietto selvatico e liquirizia calabrese), aromi naturali, colorante: caramello.

LIQUORE DI ERBE SENZA GLUTINE

OTTIMO COME APERITIVO E DOPOPASTO, È GRADITO COME BIBITA ALLUNGATA CON SELZ E GHIACCIO

L'Amaro Digestivo premio Medaglia Oro World Liqueur Awards 2020

WORLD LIQUEUR AWARDS GOLD

Medaglia Oro America Awards 2020



NOTA DI DEGUSTAZIONE

«classico all'olfatto e al gusto, con sfumature di erbe lascia al palato una morbidezza composita. Sentori di cioccolato allo zenzero e un'amarezza contenuta rendono questo amaro ricco e allettante.»

Cod. 49200 - cl. 70

Cod. 49201 - cl. 100

28% vol. - unità per cartone 6 bt.



RINALDI 1957

VENTI



VENTI

VENTI nasce dall'unione di 20 botaniche lavorate secondo i più antichi metodi liquoristici italiani. Da questa combinazione nasce una moderna interpretazione del classico amaro italiano. Grande attenzione viene data alla fase di miscelazione delle erbe ed estrazione degli aromi. È qui infatti che la magia si compie e ciascuna botanica viene esaltata nella sua tipicità.

UN GUSTO DISTINTIVO

Il palato richiama immediatamente sentori di arancia e rabarbaro, seguiti da note mediterranee e fresche. Percezioni terrose e calde si uniscono armoniosamente creando un corpo bilanciato, prima che la genziana e altre botaniche alpine diano spazio ad un lungo e gentile finale amaricante.

COME GUSTARLO

VENTI può essere gustato liscio, con ghiaccio oppure miscelato.

70
CL

26%
VOL

VENTI

VENTI AMARO ANALCOLICO



Può un amaro essere senz'alcol?

VENTI nella sua versione senza alcol porta con sé tutta la storia e i sapori del VENTI classico lasciandosi però alle spalle la componente alcolica. Senza alcol, ma con tutte le 20 botaniche naturali che fanno di VENTI un prodotto unico.

VENTI analcolico è per chi desidera godersi un amaro o un cocktail, ma non vuole o non può consumare alcolici.

UN PROCESSO DI PRODUZIONE UNICO

Vengono utilizzati diversi metodi di estrazione in funzione del tipo di botanica, la quale rimane sempre il punto di partenza per decidere in che modo poterne estrarre gli aromi. La lavorazione iniziale delle botaniche in termini di triturazione e assemblaggio tra diverse tipologie è fondamentale al fine che i sapori si formino una volta che le macerazioni hanno inizio. Il segreto è infatti nel sapere gestire ogni botanica in modo unico. Alcune delle estrazioni avvengono in alcol essendo un grande estrattore di aromi; nonostante ciò l'intero processo di produzione lo rende analcolico. Ci si è inoltre avvalsi di procedimenti innovativi al fine di dare una stabilità di gusto al VENTI analcolico che lo rendesse analogo al VENTI con alcol.

