



Amara Likör Amaro d'Arancia Rossa Sicilia

Questo liquore naturale alle arance rosse è particolarmente adatto alla realizzazione di aperitivi come l'Aperol Spritz, ad esempio mescolando 4-6 cl di Amara e Prosecco, da servire con ghiaccio e una fetta di arancia rossa. On the rocks, si adatta anche al ruolo di digestivo, senza tuttavia disdegnare una comparsata in compagnia del dessert, per rendere più raffinati un fresco tiramisù alla frutta o un gelato.

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Produttore | Agricola Rossa |
| Categoria | Liquore |
| Paese | Italia |
| Regione | Sicilia |
| Dimensioni della bottiglia | 50 cl |
| Gradazione alcolica | 30.0 % |
| Numero articolo | 522660 |



Vinificazione

Le arance vengono raccolte a mano, selezionate e lavate singolarmente; la polpa viene utilizzata per fare la marmellata, mentre la buccia e le erbe vengono messe a macerare separatamente nell'alcol. I due infusi vengono poi mescolati insieme con l'aggiunta di zucchero e acqua. Dopo sei mesi, l'amara può essere imbottigliata.

Terroir

Le arance rosse di Sicilia, che crescono baciata dal sole sulle pendici dell'Etna, sono le protagoniste indiscusse dell'Amaro Amara.

Storia

Amara è prodotta con arance siciliane IGP coltivate interamente senza sostanze chimiche. Gli ingredienti sono costituiti da scorze d'arancia, erbe e acqua proveniente da una sorgente dell'Etna.

