

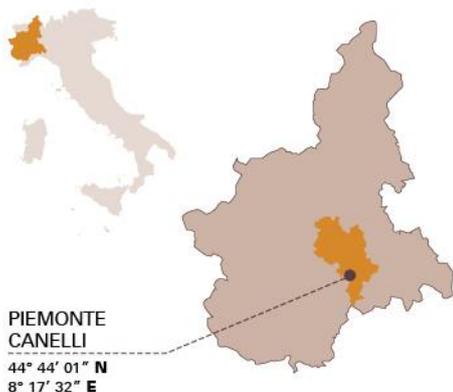
CARDAMARO

THE ONLY ITALIAN AMARO WINE



AMARO CARDAMARO

CANELLI/ASTI



Cardamaro è un amaro unico nel suo genere, prodotto con l'infusione del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato nel vino. Realizzato seguendo un'antica ricetta, è un digestivo che esalta tutte le proprietà benefiche e le migliori caratteristiche del cardo e degli altri ingredienti messi in infusione. In particolare il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, presidio Slow Food ed eccellenza piemontese, mette in mostra le sue qualità speciali in questa formula segreta, creata negli anni '50 da Rachele Torlasco Bosca e perfezionata nel corso degli anni dagli erboristi della casa.



TIPOLOGIA

Vino aromatizzato



ZONA PRODUTTIVA

Canelli



PRODUZIONE

Infusione del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato e di tutti gli altri ingredienti in vino bianco Cortese di origine piemontese.



MATERIA PRIMA

Vino bianco Cortese, Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, Cardo Santo, Cardo Mariano e foglie di carciofo, colombo, ginepro, bacche di genziana lutea, chiodi di garofano, radice di liquirizia, cardamomo, limone, corteccia e maggiorana.



GRADAZIONE ALCOLICA

17% Alc. /Vol.



COLORE

Fulvo, quasi ambrato, con riflessi brillanti e una sfumatura testa di moro in trasparenza.



PROFUMO

Al naso è intenso e complesso, frutto della miscela dei diversi estratti e del lungo affinamento. Spiccano le note speziate del Cardo Gobbo, della genziana, della salvia sclarea e della liquirizia; emergono anche sentori di frutta secca, uva e zenzero.



SAPORE

Al palato è dolce, pieno e armonico, riflette lo straordinario equilibrio tra la nota dolce, l'amaro di alcune erbe officinali e la gradevole sapidità conferita dal vino. L'esperienza gustativa è unica, caratterizzata da una piacevolezza introvabile in altri amari, anche per il moderato tenore alcolico. Il retrogusto, lungo e persistente, mantiene la complessità e le note speziate delle erbe con un leggero sentore di tabacco.