



Amara Likör Amaro d'Arancia Rossa Sicilia

Dieser natürliche Blutorangenlikör eignet sich sehr gut um einen Aperitif à la Aperol Sprizz zu mixen, 4-6 cl Amara mit Prosecco auffüllen, dazu Eis und mit einer Blutorangenscheibe garnieren. Oder auch als Digestif nur mit Eis serviert. Aber auch um Dessert zu verfeinern, wie ein erfrischendes Fruchttiramisu oder zu Glacé.

Produzent	Agricola Rossa
Kategorie	Likör
Land	Italien
Region	Sizilien
Flaschengrösse	300 cl
Alkohol	30.0 %
Artikelnummer	321919



Vinifikation

Die Orangen werden von Hand gepflückt, ausgewählt und einzeln gewaschen, wobei das Fruchtfleisch zur Herstellung von Marmelade verwendet wird, während die Schale und die Kräuter getrennt in Alkohol eingelegt werden. Die beiden Aufgüsse werden dann unter Zugabe von Zucker und Wasser miteinander vermischt. Nach sechs Monaten kann der Amara abgefüllt werden.

Terroir

Die sizilianischen Blutorangen, die von der Sonne geküsst an den Hängen des Ätna wachsen, sind die unbestrittenen Protagonisten des Amaro Amara.

Geschichte

Der Amara wird von sizilianischen IGP-Orangen gewonnen, die gänzlich ohne Chemikalien angebaut werden. Die Zutaten bestehen aus Orangenschalen, Kräutern und Wasser aus einer Quelle des Ätna.

