



Amara Likör Amaro d'Arancia Rossa Sicilia

Cette liqueur d'orange sanguine naturelle est parfaite pour un apéritif de type Aperol Spritz, en mélangeant 4 à 6 cl d'Amara à du prosecco. Servir ensuite avec des glaçons et une tranche d'orange sanguine. Ou juste avec des glaçons en digestif. Elle peut aussi venir rehausser un dessert, par exemple un tiramisu aux fruits rafraîchissant ou une glace.

Producteur	Agricola Rossa
Type d'article	Liqueur
Pays	Italie
Région	Sicile
Format	300 cl
Alcool	30.0 %
Numéro d'article	321919



Vinification

Les oranges sont cueillies à la main, sélectionnées et lavées une à une. La pulpe est utilisée pour faire de la confiture, tandis que l'écorce et les herbes sont mises à macérer séparément dans l'alcool. Les deux infusions sont ensuite mélangées en ajoutant du sucre et de l'eau. Après six mois, l'amara peut être mis en bouteille.

Terroir

Les oranges sanguines siciliennes, qui poussent sur les pentes de l'Etna, embrassées par le soleil, sont les protagonistes incontestés de l'Amaro Amara.

Histoire

L'Amara est obtenu à partir d'oranges siciliennes IGP, cultivées entièrement sans produits chimiques. Les ingrédients sont des écorces d'orange, des herbes et de l'eau provenant d'une source de l'Etna.

