



AMARO SANTONI

L'apéritivo né à Florence

C'est en plein cœur de la Toscane et plus précisément à Florence, célèbre pour sa richesse culturelle qui a inspiré l'art de vivre italien, que son créateur Gabriello Santoni, puise son inspiration et élabore, Amaro Santoni, une liqueur contemporaine et délicieusement savoureuse, en hommage au célèbre « Elixir Amaro », apéritif favori des Medici.

PRODUCTION

Constituée de 34 botaniques, sa composition s'inspire d'une des recettes les plus confidentielles et intimes de la famille Santoni, datant de 1961. Le mélange unique de plantes précieuses emblématiques de la région, qui réunit dans un même flacon la vivifiante racine de rhubarbe, la délicate fleurs d'iris, l'essence de feuille d'olivier ou encore la fameuse eau des termes de Chianciano, créant ainsi un apéritif dolce-amaro délicieux et 100% italien.

L'EXCELLENCE DE LA TOSCANE

Amaro Santoni est l'expression même de la Toscane, sa région d'origine. Une région célèbre dans le monde entier pour son patrimoine artistique et la qualité exquise de ses nombreux produits artisanaux, de l'alimentation à la mode. Florence est le lieu de naissance du comte Negroni et du célèbre cocktail qui porte son nom.

DÉGUSTATION

Avec sa teneur modérée en alcool de 16%, les saveurs parfumées et légères d'Amaro Santoni se révéleront parfaitement avec un tonic ou sublimeront l'incontournable cocktail Negroni.

Idée cocktail



LILY ROSE

- 4 cl Amaro Santoni
- 10 à 12cl Three Cents Pink Grapefruit soda

Dans un grand verre mettre de la glace et les ingrédients. Décorer avec une tranche de pamplemousse.

Notes de dégustation

- NEZ** Un large bouquet d'épices, de racines et de plantes aromatiques
- BOUCHE** Des saveurs délicates et complexes, subtilement épicées, révèlent des notes herbacées et florales
- FINALE** Des touches sapides d'agrumes et d'amertume



Origine : Italie
Degré d'alcool : 16°