

AMARO DELLA SACRA ANTICA TORINO

MANIFATTURE LIQUORI

Dopo il Vermouth, l'Azienda Antica Torino propone un nuovo prodotto



Questo eccellente infuso di erbe e spezie è frutto di una lunga ricerca effettuata dai produttori sulla base di un'antica ricetta piemontese. L'Amaro rende omaggio alla "Sacra di San Michele", imponente abbazia benedettina del X secolo, monumento simbolo del Piemonte, custode della storia e delle antiche tradizioni dei monaci, che rivivono oggi in questo prodotto. Nel Medio Evo i monaci, oltre a tramandare la cultura ai posteri, realizzavano medicamenti, liquori ed elisir utilizzando erbe locali e, dopo le scoperte delle terre lontane, spezie di importazione.

L'Amaro della Sacra è prodotto macerando in alcol, per circa 45 giorni (originato da grano 96 proof e poi portato con acqua a 35%), solamente ingredienti naturali quali: semi di Cardamomo verde e bacchette di Cannella delle Indie, baccelli di Vaniglia bourbon del Madagascar, resina di Mirra del Medio Oriente, fusto di Quassio del Sud America, corteccia di China Succirubra (rossa, la più pregiata e costosa) del Sud America, fiori di Genzianella e fiori di Luppolo, entrambi del Piemonte.

Alla pressatura manuale e a freddo, seguono una maturazione ed un affinamento in vasca di acciaio per altri 45 giorni circa.

In etichetta è riprodotto un antico disegno, che riporta sullo sfondo la Sacra di San Michele.

Un Amaro di erbe, elegante e da meditazione...

<https://youtu.be/2KGsJat-9Yk>