

AMARO DEMONTE

Descrizione

Negli anni '20, la distilleria Chazalettes offriva una raffinata gamma di amari, ciascuno con una propria identità distintiva. Tra questi spiccava l'Amaro Demonte, contraddistinto dalla sua elegante etichetta in stile Art Nouveau. Secco, deciso e dal carattere tonico, veniva preparato secondo un'antica ricetta a base di **infusione di erbe, fiori, spezie e radici**. Profondamente ispirato alla **tradizione alpina** e alle origini della famiglia Chazalettes, l'Amaro Demonte esprime forza e complessità. Oggi, questa **ricetta storica** è stata ripresa in produzione con una nuova interpretazione che celebra il suo patrimonio, la sua anima alpina e il suo inconfondibile carattere.

Caratteristiche

L'Amaro Demonte rivela un profilo aromatico distintamente alpino, caratterizzato da **gemme di pino e erbe fresche di montagna**. Al naso è profondamente **balsamico**, con la **radice di genziana** (*Gentiana Lutea*) e l'**assenzio** che plasmano il suo carattere deciso. Il **rabarbaro** e la **corteccia di china** sono bilanciati da sottili sfumature vegetali di **aloe** e **foglia di carciofo**. La presenza della **fiordaliso** (*Centaurea cyanus*), richiamata sull'etichetta storica, riflette il suo ruolo minore ma peculiare sia nella ricetta originale che in quella attuale.

Come berlo

Gusta l'Amaro Demonte liscio e ben freddo.

Informazioni Tecniche

Alcol: 25 % vol.

Formato: 0,70 l



CHAZALETES & C.



Etichetta originaria degli anni 1920

CHAZALETES & CO.

Strada Monferrato 8, 14023 Cocconato (AT)
chazalletes@chazalletes.com - www.chazalletes.com