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

CHAZALETTES & CO.
Strada Monferrato 8, 14023 Cocconato (AT)
chazalettes@chazalettes.com - www.chazalettes.com