

# AMARO TOSOLINI АМАРО ТОЗОЛИНИ

## Ликер



**Страна:** Италия, Фриули

**Состав:** 15 средиземноморских трав

**Содержание алкоголя:** 30%

**Объем бутылки:** 0,7 л



Компания Veri Tosolini Grappa родилась в 1943 году на севере Италии, в регионе Фриули, когда патриот своего региона Бепи Тозолини решил превратить грубый деревенский дистиллят в изысканный, подходящий даже самой требовательной общественности продукт.

В 50-х годах он построил новый завод в Удине и крупнейший погреб для выдержки граппы в Италии. В настоящее время она управляется четвертым поколением семьи Тозолини. Скромная семейная дистиллерия с годами превратилась в крупное предприятие, где производятся не только традиционные для региона граппа и аквавит, но также большое разнообразие ликеров. Благодаря высочайшему качеству продукции и использованию 100% натуральных ингредиентов спиртные напитки под маркой Тозолини представлены в лучших барах мира.

### Описание:

Amaro Tosolini производится по оригинальному рецепту основателя компании путем настаивания в бочках из ясеня 15 средиземноморских трав (корень дягиля, цедра горького апельсина, цедра лимона, корень горечавки, гвоздика, анис, мелисса, полынь морская, фенхель морской, полынь горькая, лаванда морская, солерос европейский и другие), аквавит.

По завершении выдержки, ликер разбавляется водой из альпийского источника.

Не содержит красителей и ароматизаторов.

### Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast 2016 – 91 балл;

Wine&Spirits Wholesalers of America – Двойная Золотая Медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темно-шоколадный.

**Аромат:** Интенсивный, теплый, с нотами пряных трав и специй.

**Вкус:** Выраженные ноты пряных трав, с пикантной горчинкой, сладостью и согревающим ощущением в послевкусии.

### Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива в чистом виде, хорошо с различными десертами, мороженым, можно добавить в чай или кофе.