

Cardamaro

CARDAMARO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino aromatizzato

Zona produttiva Canelli

Materia prima Vino bianco Cortese, Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, Cardo Santo, Cardo Mariano e foglie di carciofo, colombo, ginepro, bacche di genziana lutea, chiodi di garofano, radice di liquirizia, cardamomo, limone, corteccia e maggiorana.

Produzione Infusione del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato e di tutti gli altri ingredienti in vino bianco Cortese di origine piemontese.

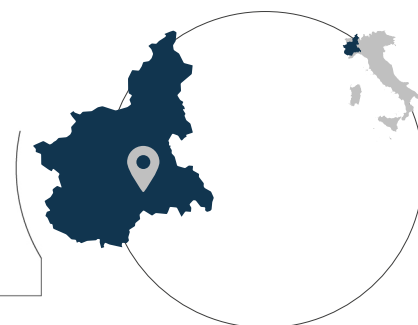
Gradazione alcolica 17% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Fulvo, quasi ambrato, con riflessi brillanti e una sfumatura testa di moro in trasparenza.

Profumo Al naso è intenso e complesso, frutto della miscela dei diversi estratti e del lungo affinamento. Spiccano le note speziate del Cardo Gobbo, della genziana, della salvia sclarea e della liquirizia; emergono anche sentori di frutta secca, uva e zenzero.

Sapore Al palato è dolce, pieno e armonico, riflette lo straordinario equilibrio tra la nota dolce, l'amaro di alcune erbe officinali e la gradevole sapidità conferita dal vino. L'esperienza gustativa è unica, caratterizzata da una piacevolezza introvabile in altri amari, anche per il moderato tenore alcolico. Il retrogusto, lungo e persistente, mantiene la complessità e le note speziate delle erbe con un leggero sentore di tabacco.



CANELLI / PIEMONTE

CARDAMARO
THE ONLY ITALIAN AMARO WINE



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



METODO DI DISTILLAZIONE |
INFUSIONE IN VINO BIANCO
CORTESE DEL PIEMONTE



MATERIA PRIMA | CARDO GOBBO DI NIZZA
MONFERRATO, VINO CORTESE E ALTRE
BOTANICHE

