

Amaro Rubino Bio

BIOLOGICO- Con erbe da agricoltura biologica e biodinamica, senza l'aggiunta di alcun aroma o colorante artificiale, Amaro Rubino si colloca tra i primi amari certificati biologici nel mercato internazionale.

LOCALE- Tra corsi d'acqua e montagne, Amaro Rubino prende il sapore e i profumi delle erbe che nascono spontaneamente o che vengono coltivate e utilizzate da secoli nella terra incastonata tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi.

ARTIGIANALE- Tutta la filiera è artigianale e controllata personalmente dal suo ideatore: Dai piccoli produttori al processo di lavorazione a mano. La produzione di un numero di bottiglie limitato, garantisce poi elevati standard di qualità.

ECOSOSTENIBILE- Il rispetto per l'ambiente passa dalla volontà di assecondare una filiera corta e di lavorare con produttori che hanno sposato gli stessi principi. Tendere verso un impatto quanto più ridotto possibile sull'ambiente è sempre una costante e una missione, dal processo produttivo al packaging (tappo in sughero, etichetta in carta riciclata)

<i>Produttore</i>	Matteo Rubino
<i>Gradazione alcolica</i>	25% vol
<i>Temperatura di servizio</i>	Da 4 a 10° gradi
<i>Formati disponibili</i>	70cl - 20cl
<i>Note di degustazione</i>	Si distingue dai sapori tradizionali per il suo gusto delicato, amabile, strutturato. Prima arrivano i sentori di camomilla e di fiori di sambuco, insieme all'impareggiabile bontà del miele prealpino. Le note floreali lasciano poi spazio alle sensazioni erbacee e balsamiche portate soprattutto dall'issopo di montagna e dalle più comuni erbe aromatiche come il timo, l'alloro e la salvia. Le note speziate del cumino dei prati si presentano poco prima della sensazione amaricante data dalle radici di genziana e di tarassaco. Giunge in coda un'eco leggera di liquirizia che non copre i sapori, ma lascia una sensazione di freschezza al palato