

# Amaro

Dall'accurata selezione delle erbe officinali, spezie e altro ancora, sapientemente lavorate, hanno preso vita Vermouth, Amaro, Bitter e Gin. Un metodo fatto di gesti attenti e segreti tramandati di generazione in generazione. Antica Ricetta posa le proprie radici esattamente su questa filosofia.



## MATERIA PRIMA

La ricetta originale Ruffino si compone di un cuore di vino e rabarbaro rosso a cui si affiancano oltre 30 botaniche: erbe aromatiche, note agrumate e speziate, giaggiolo, rosa canina, frutti di bosco, tarassaco e ortica.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: ebano intenso e deciso.

Aroma: bouquet complesso di mora, confettura di frutti rossi arricchita da sentori di alloro, noce moscata e zafferano. In finale, note di tabacco e cuoio.

Degustazione: al palato è morbido e avvolgente con una grande personalità, dal finale amaro con note di rabarbaro e vino rosso.

## METODO DI PRODUZIONE

Un liquore alle erbe che ha come primo ingrediente un vino rosso Ruffino Toscana IGT miscelato e lasciato riposare in una lenta infusione per diverse settimane, con oltre 30 ingredienti rigorosamente selezionati per donare ad Amaro Antica Ricetta un gusto unico e inconfondibile.

Gradazione alcolica: 27%

## SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Perfetto per il dopocena, freddo (4 °C) con ghiaccio e scorza di limone. Ottimo ingrediente per cocktails in sostituzione del Bitter.

## PUNTI CHIAVE

- Amaro Antica Ricetta rimanda agli antichi amari contadini, realizzati amaricando il vino rosso in eccesso con erbe selezionate e creando un grande digestivo.
- Amaro Antica Ricetta è ottenuto dall'infusione di vino rosso Toscana IGT di Ruffino in una ricetta di oltre 30 ingredienti selezionati per esprimere al meglio la finezza di un grande Amaro e l'essenza toscana.
- Amaro Antica Ricetta è un eccezionale drink per il dopo cena e un'alternativa ai comuni bitter utilizzati come ingredienti nei top cocktails.

**RUFFINO**  
1877