



ACQUISTATO IL

Vecchio Amaro Del Capo "Red Hot Edition"

Da un'antica ricetta calabrese, l'amaro piccante



Svinando®

Pensi alla Calabria e non vuoi pensare alla sensazione piccante che è una costante di quasi tutti i piatti regionali? Protagonista della cucina calabrese è infatti il peperoncino, quello rosso e piccantissimo. E quando si parla di Calabria, non meno iconica è certamente la Distilleria Caffo, che con il suo Vecchio Amaro del Capo è riuscita a conquistare un mercato ben più ampio di quello della sua regione. Prodotto unico e innovativo, Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition unisce la potenza del peperoncino calabro con il calore del più tradizionale amaro. Da un'antica ricetta, migliorata dall'esperienza dei mastri distillatori Caffo, un prodotto che racchiude in sé i principi di tante benefiche erbe, fiori e frutti, e quelli del peperoncino calabrese che aggiunge una particolare nota piccante. Anche Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition va gustato a -20°C per esaltare le sue note piccanti e speziate.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 35% vol

Temp. Servizio Consigliato come aperitivo con Prosecco e acqua tonica al bergamotto

Quando Berlo Cocktail party

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni Piccante per un aperitivo diverso