



ACQUISTATO IL .....

Braulio Amaro Alpino



Svinando

## Invecchiato in botte, si percepiscono gli aromi e i sapori della natura del Parco Nazionale dello Stelvio

Braulio è uno degli amari più amati dai buon gustai italiani. E' invecchiato in botte e si caratterizza per un profilo aromatico e balsamico semplicemente inconfondibile. Assaporandolo, infatti, si possono percepire tutti gli aromi e i sapori della natura del Parco Nazionale dello Stelvio, nel cuore delle Alpi Centrali. Nel bicchiere si presenta di un caratteristico colore marrone ambrato, con sfumature ramate. Al Naso colpiscono fin da subito le note di legno e radici, tra cui la genziana, a cui si affiancano sentori rinfrescanti di ginepro, erbe aromatiche e assenzio. In bocca il gusto robusto è intenso, di erbe e oli essenziali, poi note di legno e radici, e un delicato finale amaro. E' il dopo cena perfetto per chi vuole assaporare un amaro della tradizione italiana.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Amaro

**Provenienza** Italia

### Uve

**Gradazione** 25% vol

**Temp. Servizio** Temperatura ambiente oppure on the rocks

**Quando Berlo** After Dinner

**Abbinamento  
Vinificazione**

### Sensazioni

Braulio è un amaro invecchiato in botte con un profilo balsamico inconfondibile. Assaporandolo, si possono percepire tutti gli aromi e i sapori propri della natura del Parco Nazionale dello Stelvio, nel cuore delle Alpi Centrali. All'aspetto: Marrone ambrato, con sfumature ramate. Al Naso: Note di legno e radici, tra cui spicca la genziana, completate da sentori rinfrescanti di ginepro, erbe aromatiche e assenzio sul finale. Al palato: Gusto robusto e intenso di erbe e oli essenziali, seguito dalle classiche note di legno e radici, con una piacevole nota amara finale. Retrogusto corposo e persistente, con delicate note amare di radice di genziana e assenzio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821