

Nom Amaro San Simone

Producteur Amaro San Simone

Pourcentage d'alcool 26,00% vol

Description Les racines de l'Amaro San Simone remontent au XVI^e siècle, lorsque des moines établis dans la contrada Dora Grossa (actuelle via Garibaldi à Turin) ont créé un élixir médicinal à base de plantes, connu sous le nom de Depurativo San Simone. Dans les années 1950, le pharmacien Aldo Fechino a redécouvert cette recette et l'a adaptée pour en faire une liqueur plus agréable au goût, tout en conservant ses vertus originales. La version actuelle de l'Amaro San Simone a été lancée en 1960 et est produite artisanalement à Turin depuis lors.

L'Amaro San Simone se déguste traditionnellement pur, à température ambiante ou légèrement frais. Il peut également être servi avec des glaçons ou utilisé comme ingrédient dans des cocktails, tels que le San Simone Negroni (avec vermouth et gin) ou le San Simone Sour (avec jus de citron vert, sirop de sucre et blanc d'œuf) .

L'Amaro San Simone a une couleur brune caramélisée. Le nez se distingue par un bouquet aromatique riche, complexe et harmonieux, issu de la macération de 39 plantes, racines, écorces et fleurs médicinales. La bouche est équilibrée et subtile, entre douceur et amertume, avec des arômes complexes et une texture veloutée.

Servir sur apéritif, vins 'd'après-repas'

Vinification Infusion hydroalcoolique de 39 herbes, racines et plantes médicinales, dont la gentiane, la rhubarbe, l'absinthe et la marjolaine.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

