LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Amaro San Simone
Producent	Amaro San Simone
Alcoholpercentage	26,00% vol
Omschrijving	Amaro San Simone vindt zijn oorsprong in de 16e eeuw, toen monniken in de wijk Dora Grossa (het huidige via Garibaldi in Turijn) een kruidenelexir creëerden, bekend als Depurativo San Simone. In de jaren 1950 herontdekte apotheker Aldo Fechino dit eeuwenoude recept en verfijnde het tot een smaakvolle likeur, waarbij hij de oorspronkelijke kwaliteiten behield. De huidige versie van Amaro San Simone werd in 1960 geïntroduceerd en wordt sindsdien ambachtelijk geproduceerd in Turijn. Amaro San Simone drink je traditioneel puur, op kamertemperatuur of licht gekoeld, zodat zijn rijke smaken volledig tot hun recht komen. Ook met ijs is hij heerlijk verfrissend. Daarnaast geeft hij cocktails een verrassende twist, zoals in de elegante San Simone Negroni met vermout en gin, of de frisse San Simone Sour met limoensap, suikersiroop en eiwit. De Amaro San Simone heeft een warme, bruin-karamelkleurige gloed. Het boeket is rijk en harmonieus, ontstaan uit de maceratie van 39 geneeskrachtige kruiden, wortels, bloemen en schorsen. De smaak is elegant en verfijnd – een perfecte balans tussen zachte bitterheid, gelaagde aroma's en een fluweelzachte afdronk.
Serveren bij	aperitief, wijn om van te genieten na de maaltijd
Vinificatie	Hydroalcoholische infusie van 39 kruiden, wortels en geneeskrachtige planten, waaronder gentiaan, rabarber, absint en marjolein.
Flesafsluiting	natuurkurk





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)