

Sicilia
CUTIMANNA
FINISSIMO AMARO DI
MANDARINO



**NATO
SOTTO
IL
VULCANO**

SCHEDA TECNICA

AMARO CUTIMANNA

RICETTA E SPERIMENTAZIONE:

Progetto iniziato a Gennaio 2023 su indicazione di Nino Di Cavolo, sperimentazione durata 3 mesi e completata ad Aprile 2023. Ricetta prodotta partendo dalla macerazione alcolica di bucce di Mandarini di Sicilia e un mix di erbe e radici tra cui: Liquirizia, Camomilla, Ginepro, Rabarbaro e altro.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Amaro prodotto attraverso la macerazione alcolica e la successiva miscelazione con olio essenziali solubilizzati. La massa viene poi portata a grado definito attraverso l'immissione di acqua naturale microfiltrata dell'Etna e zucchero. Prima di essere imbottigliato, viene effettuata una leggera filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore ambrato con riflessi dorati, al naso si esaltano subito le caratteristiche agrumate, il mandarino prevale su tutto. In bocca ha un entrata dolce, tipica degli agrumi per poi aprirsi in mille fragranza, da quelle erbacee a quelle agrumate. Ha un finale tonico tipico degli amari a base di estratti di erbe e radice.

GRADI ALCOLICI: 30%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4°

