

# LIQUORIFICIO ANIMAS



## Rempellos

### TIPOLOGIA

Amaro

### PRODUZIONE

Infuso idroalcolico erbe, foglie, radici e bacche della macchia mediterranea, alcool, acqua e zucchero

### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.

### Formato

50 Cl.

L'**Amaro Rempellos** emerge come un'autentica espressione dell'arte liquoristica sarda, frutto della sapiente maestria del Liquorificio Animas di Siniscola in Sardegna.

Questo amaro artigianale racchiude l'anima della macchia mediterranea, nascendo da un'infusione meticolosa di bacche, erbe aromatiche, foglie e radici, tutte profondamente radicate nel territorio di Siniscola.

La sua composizione, un mosaico di sapori, abbraccia tesori botanici come il ginepro dalle note balsamiche, il lentischio con il suo aroma resinoso, il finocchio selvatico e il mirto.

L'Amaro Rempellos si presenta con un affascinante colore verde dorato che cattura immediatamente l'occhio. Al naso, sprigiona un bouquet intenso e coinvolgente, dove le note balsamiche del ginepro si intrecciano con aromi resinosi, creando un'apertura intrigante.

Questo preludio olfattivo si evolve in una sinfonia di profumi della macchia mediterranea, con sentori di mirto, lentischio e finocchio selvatico.

Al palato, il liquore rivela tutta la sua complessità: corposo e avvolgente, inizia con una dolcezza misurata che rapidamente lascia spazio a un equilibrato intreccio di sapori amari ed erbacei. Le note di ginepro e di erbe aromatiche si fondono con una leggera speziatura, creando strati di gusto che si svelano gradualmente.