ELENA BORRA
DISTILLERIE
— 1933 —



AMARO BOTANICO

アマーロ・ボタニコ



多種の芳香と甘草の香り。薬草の風味。常温でも冷やしても美味しいアマーロ。口に含んだ直後は苦味、後からフレッシュさと甘味を楽しめます。冷凍庫で凍らせて、とろみ感を出して飲むのもお勧めです。

生産地
ピエモンテ州

生産者
エレナ　ボッラ　ディステレリー

ハーブ
甘草などのシークレットハーブ

生産場所
モンフェッラート、ロエロ、ランゲ

土壌
-

標高
-

栽培方法
-

栽培密度
-

生産量
3,000本

収穫時期
-

生産方法
このリキュールは、数多くの種類の薬草や、この特別な苦味を生み出す秘伝のハーブをアルコールに漬け込んで作られています。

熟成
-

ペアリング
食後酒として、アペリティフとして

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
30 %	20 °C