

AMARO YERBA

SCHEDA TECNICA



LIQUORE DI YERBA MATE

Amaro Yerba

Amaro Yerba nasce dall'incontro tra la tradizione italiana dell'amaro e la cultura sudamericana della Yerba Mate.

700 ML

33 % VOL

PRODOTTO

INGREDIENTI	Yerba Mate argentina, alcol agricolo di frumento, zucchero
BOTANICA	L'unica botanica è la Yerba Mate, lavorata insieme al palo e leggermente tostata
LAVORAZIONE	Infusione a freddo in soluzione idroalcolica, senza aromi né additivi
AFFINAMENTO	In barrique di rovere, poi decantazione naturale
LOTTO	Indicato sulla bottiglia
ORIGINE	Prodotto artigianale italiano

SERVIZIO

COME	Liscio, in un bicchiere basso e largo; anche con un cubetto di ghiaccio
TEMPERATURA	Tra 15 e 20 °C
MOMENTI	Fine pasto; aperitivo, in miscelazione

LOGISTICA

BOTTIGLIA	
VETRO	7073WH1V002, 700 cc, 750 g
MISURE	H 168 mm · 113 x 65 mm
CHIUSURA	Tappo bar top, Ø 21,5 mm

CARTONE	
CONTENUTO	6 bottiglie
MISURE	25 x 24 x 19,7 cm

PALLET	
TIPO	EPAL 80 x 120 cm
STRATI	5 da 15 cartoni
TOTALE	75 cartoni, 450 bottiglie

DEGUSTAZIONE

NASO

Fieno, erba fresca e foglie di tè, con leggere note tostate.

SORSO

Ingresso deciso e leggermente speziato; poi miele e legno, prima dell'amarrezza della Yerba Mate.

FINALE

Lungo e persistente: liquirizia, tabacco, camomilla, legno tostato, erbe essiccate.

Eventuali sedimenti sono naturali: una conseguenza della lavorazione.

CONSERVAZIONE	In un luogo fresco e asciutto, anche dopo l'apertura; non serve il frigorifero
---------------	--

COCKTAIL	Sei ricette signature di Daniele Zironi su amaroyerba.it/cocktail
----------	--



Imbottigliato per Argentalia Labs Srl, Via Oceano Atlantico 25/2, 41012 Carpi (MO) Italia, nello stabilimento di Monticelli d'Ongina (PC) Italia.

amaroyerba.it
info@amaroyerba.com