

AMARO BONAVENTURA

L'AMARO DEL FONDATORE

ERBE E SPEZIE



“Erbe e spezie” è l’amaro che nasce da Prime Uve Nere, acquavite dal carattere meditativo che viene affinata in legno e presenta quindi profumi speziati e to-stati. E sono proprio le spezie il suo tratto distintivo. Il territorio di cui vive questo Amaro è quello della Venezia dei mercanti, dell’incontro di culture, dell’o-pulenza, dei profumi e sapori esotici che da quella porta arrivavano provenienti da tutto il mondo. Le spezie che sono alla base del suo complesso bouquet sono la cannella, la vaniglia e il chiodo di garofano, uniti alla parte amaricante di gen-ziana, china, salvia sclarea e arancia amara; e impreziosite dalle note balsamiche del finocchio e del carvi, il cumino dei prati.

“Erbe e spezie” is the Amaro that stems from Prime Uve Nere, our most meditative grape distillate with its spicy and toasty notes, a result of aging in wood. And spices are indeed the scents that characterize “Amaro Bonaventura” Erbe e spezie the most. The very territory of which this Amaro is an expression, the region of Venice, has been a crossroad of cultures, of eastern merchants and their opulence, of scents and flavours pouring in from all over the world. The spicy side of its complex structure is firmly backed by cinnamon, vanilla and clove. The bitter side counts gentian, cinchona, clary sage and bitter orange; fennel and caraway, known as Persian cumin, add a delicate balsamic touch.



L'estrazione dei botanici avviene separatamente attraverso tecniche diverse quali lunghe infusioni e distillazione.

Botanical extractions are separately accomplished through different techniques like long infusions and distillation.



Una ricca selezione di botanici tra cui si distinguono china calissaia, genziana, arancia amara, eucalipto, salvia sclarea, finocchio, carvi, cannella, chiodo di garofano e bacche di vaniglia.

Cinchona, gentian, bitter orange, eucalyptus, clary sage, fennel, caraway, cinnamon, vanilla beans and clove stand out in this rich selection of botanicals.



Gradazione alcolica.

Alcohol by volume.



Bruno con riflessi mattone.

Brown with brick red shades.



Note speziate di cannella, china e bacche di vaniglia con un finale balsamico.

Spicy notes of cinnamon, cinchona, and vanilla beans, giving way to a balsamic finish.



Amaro, speziato e avvolgente, con sensazioni di frutta secca e miele di castagno.

Charmingly bitter and spicy, with notes of dried fruit and chestnut honey.



Piacevole sia a temperatura ambiente che ben fresco.

To be served at room, or very cold, temperature.

0,70L 3L



BONAVENTURA
MASCHIO

