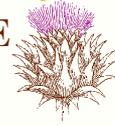


CARDAMARO

THE ONLY ITALIAN AMARO WINE



Il solo e unico amaro con Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, rinomato per le sue proprietà digestive, depurative ed aperitive.

Il Cardo di Nizza Monferrato è parte della tradizione culinaria Piemontese. Conosciuto come "Cardo Gobbo di Nizza Monferrato", è presidio Slow Food, appartiene al genere *Cynara*, famiglia *Asteraceae* ed è coltivato a Nizza Monferrato, nei comuni limitrofi e nei terreni sabbiosi del Belbo. La denominazione "gobbo" deriva dal tipo di coltivazione alla quale è sottoposto: per superare la rigidità dell'inverno viene parzialmente sotterrato; in questo modo la pianta, nel tentativo di cercare la luce, si curva verso l'alto assumendo la caratteristica forma gobba. Questo trattamento rende il gambo bianco, più tenero e delicato al palato.



TIPOLOGIA: vino aromatizzato al Cardo.

È l'unico amaro a base di vino e Cardo di Nizza Monferrato.

Nella formula segreta troviamo anche il Cardo Santo, il Cardo Mariano e foglie di carciofo che dosati sapientemente hanno un'azione sinergica ed esaltante delle proprietà del cardo. Il tutto unito con infusi ottenuti da singola estrazione di Colombo, Ginepro, Bacche di Genziana Lutea, Chiodi di Garofano, Radice di Liquirizia, Cardamomo, Limone corteccia e Maggiorana.

DATI TECNICI

ALCOOL: 17% vol

PROFILO SENSORIALE

COLORE: fulvo, quasi ambrato, con riflessi brillanti e una sfumatura testa di moro in trasparenza.

PROFUMO: intenso e complesso, frutto della miscela dei diversi estratti e del lungo affinamento. Spiccano le note speziate del Cardo Gobbo, della Genziana, della Salvia Sclarea e della Liquirizia; emergono anche sentori di Frutta Secca, Uva e Zenzero.

SAPORE: dolce pieno e armonico riflette lo straordinario equilibrio tra la nota dolce, l'amaro di alcune erbe officinali e a gradevole sapidità conferita dal vino. L'esperienza gustativa è unica, caratterizzata da una piacevolezza introvabile in altri amari anche per il moderato tenore alcolico. Il retrogusto, lungo e persistente, mantiene la complessità e le note speziate delle erbe con un leggero sentore di tabacco.

