



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione Commerciale:** Amaro Zirzam

**Descrizione:** Liquore amaro

**Metodo produttivo:** Macerazione a freddo in soluzione idroalcolica di erbe e spezie. Una parte dell'alcol proviene da vino Genagricola 1851 distillato dalle Distillerie Bonollo a Torrita di Siena

**Gradazione Alcolica:** 30% vol.

**Formato:** 70 cl

**Colore:** Ambrato chiaro

**Aroma:** Erbe aromatiche, vaniglia e agrumi rendono Zirzam un amaro dal profilo ricco e complesso

**Profumi e Sapore:** Tra le note amare e agrumate si percepiscono la radice di genziana, citronella e semi di coriandolo. La vaniglia e i fiori di sambuco si uniscono alla scorza di melograno per dare un carattere elegante a questo amaro, che ricorda il mare d'estate

**Utilizzo:** L'eleganza di Zirzam rende questo amaro adatto ad essere consumato da solo liscio o con ghiaccio

