

CARDAMARO

THE 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.

L'unicità di Cardamaro parte dal vino, Piemontese a bacca bianca, che dona struttura e acidità, estranea ai classici amari. Ad esaltare le caratteristiche del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato concorrono un mix sapientemente dosato di spezie amare: China, Rabarbaro, Genziana unite all'Aloe che dona una nota amaricante lunga sul palato. Completano l'equilibrio aromatico con una nota molto fresca il Coriandolo e il Limone Corteccia e in fine le bacche di vaniglia che conferiscono rotondità. Ogni spezia ed erba viene fatta macerare singolarmente in infusione idroalcolica con conseguente estrazione per ottenere l'esaltazione massima di ogni singola botanica.

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.



Find out more

