

AMARO PELINKOVAC

AFFINATO IN LEGNO

Edizione Limitata
2024



Il primo Pelinkovac di Knez Spirits, nato da un sapiente affinamento in botti di legno che incarna la perfetta fusione tra tradizione classica e maestria artigianale.

Il risultato finale è un amaro raffinato, elegante e armonioso che si presenta al palato con una complessità e una ricchezza di sapori che lo rendono una scelta ideale per chi è alla ricerca di esperienze gustative elaborate.

0% COLORANTI - 0% CONSERVANTI - 0% CAMELLO

Gradazione

30% vol

Provenienza del prodotto

Prodotto a Trieste, Friuli Venezia Giulia, Italia

Metodo di produzione

Dopo una meticolosa macerazione dell'assenzio e la conseguente sua miscelazione assieme agli estratti di altre selezionate piante officinali, viene dato seguito al metodo Solera, ovvero l'antico processo che prevede il passaggio in botti di rovere di diversa tostatura.

Solo al termine di questo invecchiamento il Pelinkovac viene equilibrato con l'aggiunta di miele biologico della Cantina Sturm di Zegla in Cormons (GO) che dona la sua inconfondibile nota naturale di dolcezza, esaltando i profumi e i sapori dell'amaro senza compromettere la sua complessa struttura.

Profilo sensoriale

Durante la maturazione a contatto con il legno il Pelinkovac si arricchisce di aromi legnosi e vanigliati, accompagnati da delicate sfumature speziate. Il sistema di invecchiamento in botti non solo accentua le note tradizionali dell'amaro, ma dona anche una profondità e una rotondità straordinarie al prodotto finale.

Consiglio di servizio

Gustare in purezza ad una temperatura di 14 - 18° C per apprezzarne al meglio la complessità strutturale.

Formato di vendita e imballaggio

- Bottiglie singole da 0,70 lt con astuccio dedicato

Data di scadenza

Illimitata



Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dall'azione diretta dei raggi solari. DA CONSUMARSI RESPONSABILMENTE

KNEZ
SPIRITS

San Dorligo della Valle
34108 - Trieste

info@knezspirits.com
www.knezspirits.com

