



AMARO SALENTO SRL - PIAZZA UMBERTO I, 23, 73010 VEGLIE (LE)

TEL. +39 0832966222

PART. IVA 04817700752 COD. ACC. IT00LEX00116M

IBAN IT04W0860380150000000311206

WWW.AMAROSALENTO.IT

INFO@AMAROSALENTO.IT



La Storia

Intorno alla metà del secolo scorso, era attività comune nel Salento la produzione casalinga di liquori e rosoli vari, in un mondo contadino dove l'acquisto di distillati era pratica sconosciuta ai più. In alcuni bar era possibile degustare, in particolare, liquori amari ricavati artigianalmente dall'infusione di erbe e radici autoctone, utilizzati soprattutto per allungare e "correggere" il caffè.

Un simpatico aneddoto narra che un frate francescano, del convento dei Frati Minori Conventuali di Copertino, donasse alcune ricette di liquori amari d'erbe e radici ai titolari dei bar che se ne servivano soprattutto per allungare e "correggere" i caffè, esortandoli a servirsene non solo come "correttori" della bevanda ma anche dei pensieri e delle azioni! L'esortazione doveva impegnare ogni cliente, che sorseggiava il caffè "corretto" con l'amaro, a riflettere con consapevolezza su un proprio difetto o comportamento negativo (Tikkun) e impegnarsi a modificarlo per trasformarsi



Bar Venezia – Veglie, Anni '60

(correggersi) in una persona migliore.

Il prof. Realino Mazzotta, creatore e presidente di Amaro Salento srl, ispirandosi al nonno Luigi e al padre Raffaele (proprietari dello storico "Bar Venezia" sito al centro di Veglie), dopo un approfondito studio e motivato dall'amore per la propria terra, ha inteso ripercorrere con passione quell'antica tradizione casalinga realizzando, ex novo, eccelsi liquori artigianali, unici e originali, ricavati da infusioni, macerazioni di erbe, radici e frutti.



I nostri prodotti

Prodotto simbolo dell'omonima azienda è l'*Amaro Salento Classico*, realizzato dall'infusione di 45 vegetali (erbe, radici, semi, fiori, rizomi, scorze e cortecce, con succo puro al 100% di Aloe Vera senza glutine).

In breve tempo questo *elisir* dal gusto particolarmente corposo e gradevole, ha iniziato a farsi conoscere da una platea nazionale ed internazionale, dal Vinitaly di Verona al Cibus di Parma, da Convivio Milano dell'Alta Moda all' Italian Wine Week 2016 di New York, riscuotendo unanimi consensi. E' considerato oggi uno dei simboli di una terra magica, il Salento, crocevia fra Oriente ed Occidente, luogo d'incontro di molteplici popoli e culture. Nell' *Amaro Salento Classico* e nelle altre due referenze, *Amarissimo* e *Limoncello Salento*, sono racchiusi, con attenzione certosina e laboriosa, particolari ed inconfondibili profumi e sapori che li contraddistinguono e li rendono unici.





Le piante

La maggior parte dei vegetali possiede virtù conclamate da un uso secolare e per questo sono utilizzate in quantità variabile secondo il risultato che si vuole ottenere.

E' inoltre importantissimo il modo in cui si raccolgono e si conservano al fine di mantenerne il "maximum" dei principi.

Le piante utilizzate per la preparazione degli infusi devono inoltre mantenere al meglio le loro proprietà aromatiche; la tecnica estrattiva più idonea consentirà poi di esprimere al meglio la complessità delle loro miscele precedentemente selezionate in base al risultato finale che si vorrà ottenere.

La ricetta dell'Amaro Salento è segreta, sintesi di antiche formule tipiche della più genuina tradizione salentina, sapientemente elaborata e perfezionata al fine di raggiungere un equilibrato ed armonioso *elisir*, gradevole e gustoso alla maggior parte dei palati.

Le piante dell'*Amaro Salento* sono corredate da bollettino di analisi (microbiologiche, chimiche: pesticidi, micotossine, metalli pesanti...); successivamente vengono sottoposte a controlli di conformità in laboratorio e quindi stoccate nel magazzino apposito.



La preparazione

La preparazione prevede la pesatura e la miscelazione secondo la ricetta.

Successivamente vengono “infuse” con una soluzione idroalcolica a grado definito e poste a “macerare” per il tempo stabilito dalla ricetta (2 settimane).

Trascorso questo periodo vengono pressate e il liquido raccolto viene completato con l'aggiunta di estratti di vaniglia, oli essenziali e sostanze aromatizzanti naturali che rinforzano e personalizzano il prodotto.

Segue una fase cosiddetta di “maturazione”: è un periodo di attesa durante il quale l'estratto si ammorbidisce e raggiunge l'armonia aromatica depositando le fibre.

Al termine di questa fase il prodotto è pronto per essere utilizzato nella preparazione della bevanda finale che dovrà essere anch'essa lasciata invecchiare alcune settimane per poterle consentire di esprimersi al meglio.





AMARO SALENTO CLASSICO PREMIUM

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **35°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,25**



ELISIR ARTIGIANALE DAL GUSTO AMABILE ED EQUILIBRATO, ARMONICO NELLA COMPLESSITA' DELLE 45 ERBE, VEGETALI, RADICI, BUCCE, SEMI, FIORI, RIZOMI, TRA CUI CHINA, GENZIANA, ARANCIO AMARO E DOLCE, SAMBUCO, ASSENZIO ROMANO, CAMOMILLA, COLOMBO, QUASSIO ECC. DURATA DELLA MACERAZIONE IN ALCOL CERTIFICATO DI ORIGINE AGRICOLA: 30 GG.

PREMIATO NEL 2020 COME MIGLIOR LIQUORE ALLE ERBE D'ITALIA (**BEST ITALIAN HERBAL**) E MIGLIOR LIQUORE ALLE ERBE DEL MONDO (**WORLD'S BEST HERBAL**) AL WORLD LIQUEUR AWARDS DI LONDRA.



AMARO SALENTO AMARISSIMO PREMIUM

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **39°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,25**



ELISIR ARTIGIANALE DAL GUSTO MOLTO AMARO, FORTE E DECISO, DAL RETROGUSTO ALLA MENTA, CONTENENTE, OLTRE AD UNA BUONA PARTE DEI 45 VEGETALI DEL CLASSICO, ANCHE ERBE SELVATICHE MEDITERRANEE. È PIÙ FORTE DEL CLASSICO, CON UNA BASSA QUANTITÀ DI ZUCCHERO (0,7%).

È PREFERIBILE BERLO A TEMPERATURA AMBIENTE O CON GHIACCIO COME DOPO PASTO O PER LA REALIZZAZIONE DI COCKTAILS.

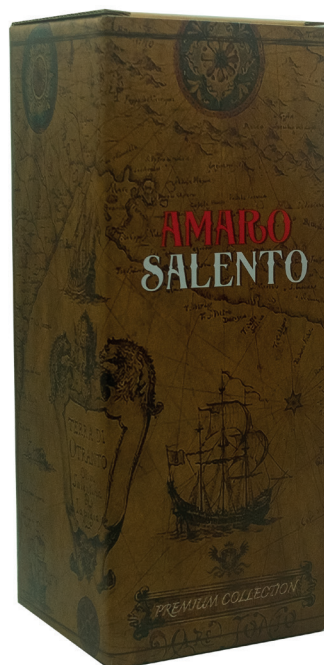
PREMIATO NEL 2020 CON UNA MEDAGLIA D'ORO (**GOLD**) AL WORLD LIQUEUR AWARDS DI LONDRA.



AMARO SALENTO LIMONCELLO PREMIUM

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **30°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,30**



E' RICAVATO DA UNA RICETTA TRADIZIONALE SALENTINA CON
MACERAZIONE DI LIMONI DI PRIMA SCELTA INFUSI IN ALCOL DI ORIGINE
AGRICOLA.

PREMIATO NEL 2022 CON UNA MEDAGLIA DI BRONZO ALL'IWSC
(INTERNATIONAL WINE SPIRITS COMPETITION) DI LONDRA



BITTER RURALE

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **25°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,30**



QUESTO BITTER È STATO REALIZZATO PRINCIPALMENTE PER UNA MIXOLOGY DI QUALITÀ. LA PRESENZA DI BOTANICHE SELEZIONATE E MESSE A MACERARE CON PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE STRAORDINARIE, APPORTANO RICERCATEZZA E PROFUMI NEL NUOVO MODO DI BERE.

I PRINCIPALI VEGETALI PRESENTI SONO: ARANCIO AMARO, ARANCIO DOLCE, ASSENZIO ROMANO, MELOGRANO, CASCARILLA, CHINA, GENZIANA E QUASSIO.



TARANTOLA GIN

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **41,5°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,25**



È STATO CREATO UN BLEND IN CUI PREVALE UN SAPORE “PIZZICATO” DOVUTO ALLA PRESENZA DI PEPERONCINO CON UNA BASE DI BACCHE DI GINEPRO COMUNE, UNITE ALLE PREGIATE BACCHE DI GINEPRO ROSSO, CORIANDOLO, TIMO E ROSMARINO. PREMIATO NEL 2023 CON UNA MEDAGLIA D'ARGENTO AL WORD GIN AWARDS 2023 NELLA CATEGORIA “CONTEMPORARY STYLE GIN” E NEL 2022 CON UNA MEDAGLIA D'ARGENTO ALL'IWSC (INTERNATIONAL WINE SPIRITS VVCOMPETITION) DI LONDRA.



SUD EST VODKA

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **40°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,25**



VODKA ARTIGIANALE, REALIZZATA CON TRIPLA DISTILLAZIONE E FILTRAZIONE DI ALCOL DI GRANO E SEGALE IN ALAMBICCO DISCONTINUO IN RAME.

DA BERE LISCIA, IN GHIACCIO O IN MISCELAZIONE NEI COCKTAILS.



DUNA DRY GIN

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **43°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,40**



IL GIN HA UN PROFUMO ERBOSO E SPEZIATO IN CUI PREDOMINANO GINEPRO, CORIANDOLO E TIMO, CON UNA LONTANA NOTA DI ORIGANO; PREVALE IL SAPORE DI GINEPRO, UNITO AL RETROGUSTO AROMATICO E COINVOLGENTE DI SALVIA, CARDAMOMO E IREOS. HA OTTENUTO UNA MEDAGLIA D'ARGENTO AL WORD GIN AWARDS 2023 NELLA CATEGORIA "CLASSIC GIN" E UNA MEDAGLIA D'ARGENTO ALL' LSC (LONDON SPIRITS COMPETITION) DI LONDRA.



DUNA PREMIUM GIN

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**
GRADAZIONE ALCOLICA: **47°**
CARTONE: **6 BOTTIGLIE**
CARTONI PER STRATO: **25**
STRATI PER PALLET: **4**
BANCALE: **100 CARTONI**
PESO BOTTIGLIA: **KG 1,40**



SI AVVERTONO LE DUE QUALITÀ DI GINEPRO, COMUNE E COCCOLONE, TIPICO SALENTINO, CHE SI FONDONO CON ARANCIA DOLCE, CEDRO E BERGAMOTTO, UNITE ALLA COMPLESSITÀ AROMATICA DI BOTANICHE COME SALVIA, ZENZERO E TIMO.

HA OTTENUTO UNA MEDAGLIA D'ARGENTO AL WORD GIN AWARDS 2023 NELLA CATEGORIA "CONTEMPORARY STYLE GIN" E UNA MEDAGLIA D'ARGENTO ALL' LSC (LONDON SPIRITS COMPETITION) DI LONDRA.



DUNA CHERRY GIN

SCHEDA TECNICA

CAPACITÀ: **70 CL**

GRADAZIONE ALCOLICA: **37,5°**

CARTONE: **6 BOTTIGLIE**

CARTONI PER STRATO: **25**

STRATI PER PALLET: **4**

BANCALE: **100 CARTONI**

PESO BOTTIGLIA: **KG 1,45**



SIMILE AD UN INCROCIO DI BRANDY DI MARASCHE E SLOE GIN, UNISCE LA FRESCHEZZA DELLE CILIEGIE AL GUSTO INCONFONDIBILE DEL GINEPRO. OTTIMO COME APERITIVO IN UN GIN TONIC O SEMPLICEMENTE BEVUTO LISCIO.

HA OTTENUTO UNA MEDAGLIA D'ARGENTO AL WORD GIN AWARDS 2023 NELLA CATEGORIA "FLAVOURED GIN" E UNA MEDAGLIA D'ARGENTO ALL' LSC (LONDON SPIRITS COMPETITION) DI LONDRA.



