

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

Amaro Gerlando si fregia della medaglia SILVER in uno dei concorsi più importanti al mondo che si è svolto a Londra.

Il parere degli esperti degustatori :

"Vaniglia, resina di pino e note cerose, scorza di limone e un tocco fruttato. Dolce, con un bel passaggio ad un finale amaro e agrumato al palato. Un approccio più moderno pieno di gioia e sapori puliti ben focalizzati che si sostengono a vicenda".



Contatti.

Caltagirone (CT) | Sicily

info@amarogerlando.com
amarogerlando.com




Gerlando
AMARO



Amaro Gerlando

Amaro Gerlando è ottenuto con infusione a freddo di erbe fresche e spezie, dopo diverse settimane e solo quando il perfetto connubio tra le varie componenti aromatiche è stato raggiunto, avviene la separazione delle erbe e successivamente l'imbottigliamento. Degustandolo, al naso s'avverte immediatamente un sentore fresco, mentre al palato si avrà un'esplosione di tutti gli aromi delle erbe fresche e delle spezie utilizzate, mostrando una persistenza impareggiabile e poco comune. È importante ricordare che il nostro Gerlando viene prodotto esclusivamente senza alcun tipo di "aromi naturali", coloranti e caramello. Ottimo abbinamento con dolci e frutta.

CHI SIAMO.



Daniele Scivoli
Founder



Chiara Cinnirella
Co-Founder

La nostra è la storia di una famiglia, una famiglia che porta avanti un nuovo progetto per far nascere una nuova avventura ... la nostra azienda. Daniele propone a sua moglie Chiara la sua nuova idea, insieme decidono di realizzarla e renderla realtà. Nasce così l'azienda che produce l'amaro Gerlando, un amaro alle erbe fresche e spezie, completamente artigianale, tutto lavorato rigorosamente a mano, filtrato a garza, imbottigliato ed etichettato sempre rigorosamente a mano e pronto per arrivare sulle vostre tavole.



Perché Gerlando

I templari hanno sempre occupato una parte della mia vita di bambino grazie alle storie che mi raccontava la mia famiglia, mentre si cimentavano tra erbe aromatiche ed infusi per la realizzazione della ricetta di un amaro. Crescendo, associi l'amaro ai templari ed al cavaliere Gerlando, poiché le storie su di lui narrate erano molteplici. Quando la mia famiglia abbandonò l'idea di realizzare la ricetta, me la consegnò. Rimase gelosamente riposta per decenni, fino a quando durante un trasloco me la ritrovai tra le mani e memore dei bei ricordi decisi di riprodurla. Nasce così Amaro Gerlando. Apprezzato da parenti e amici decido di avviare una produzione rigorosamente artigianale.

Caratteristiche

E' frutto di un'antica ricetta di famiglia

Si presenta con un colore ambrato

Ottimo abbinamento con dolci e frutta

Gradazione alcolica: 34% Vol.

Ingredienti: Acqua, Zucchero, Alcool ed Erbe aromatiche