

## Liquore delle Sirene CANTO AMARO, Liquore delle Sirene

Canto Amaro är en naturlig bitter likör som lockar med fräscha dofter av citroner från Gardasjön, mjukar upp med en ton av bourbon-vanilj för att sedan rama in denna mångfacetterade kreation med ett tillskott av tistel, gentianarot och Timutpeppar, den nepalesiska varianten av Szechuanpeppar som ger den bittra smakupplevelsen. Avnjut drycken som den är, antingen rumstempererad eller kyld med en skiva citron och/eller med sodavatten. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elisass Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene. Därefter vilar samtliga likörer i små fat innan buteljering. SIRENES produkter är veganvänliga och glutenfria. Allt material som produkterna paketeras i är återvunnet.



<b>Alkoholhalt</b>	27% volymprocent alkohol
<b>Produkttyp</b>	Spritdrycker
<b>Ursprung</b>	Gardasjön
<b>Producent</b>	Liquore delle Sirene
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Genom en lång infusion bestående av av citroner från Gardasjön, mjukar upp med en ton av bourbon-vanilj för att sedan rama in denna mångfacetterade kreation med ett tillskott av tistel samt gentianarot som ger den bittra smakupplevelsen
<b>Utveckling och lagring</b>	Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene

### Kommentar

**Passar till:** Avnjut drycken som den är, antingen rumstempererad eller kyld med en skiva citron och/eller med sodavatten. Addera Canto Amaro i dina klassiska cocktails, eller i drinkar innehållandes vermouth.

### Liquore delle Sirene

Belägen vid Gardasjön i norra Italien vid den vackra bukten - Sirene Bay (Sjöjungfrubukten efter en gammal legend), har Liquore delle Sirene sin småskaliga och ytterst hantverksmässiga produktion. Elisa Carta som äger och driver SIRENE lärde sig alla tekniker i att förädla örter, blommor och frukter till likörer, bitter och amaro av sin passionerade farmor Carlina. Tacksamheten för jorden och dess botaniska växter, är en annan del som Elisa lägger stor vikt vid. Alla växter och frukter som används väljer Elisa noggrant, dels för dess aromer, men också för sina karakteristiska egenskaper. Den slutliga framställningen sker sedan i familjens hus i Bardolino på Gardasjöns kust. Alla produkter från SIRENE produceras uteslutande utan tillsatser och utan färgämnen. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elisass Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene. Därefter vilar samtliga likörer i små fat innan buteljering. SIRENES produkter är veganvänliga och glutenfria. Allt material som produkterna paketeras i är återvunnet. SIRENE betyder sjöjungfru på italienska.