

Amaro di Santa Maria Al Monte

AMARO DI SANTA MARIA AL MONTE

Amaro Santa Maria al Monte est une liqueur d'herbes de plus de cent ans préparé selon une formule ancienne qui a survécu intacte jusqu'à nos jours. En fait, on dit que les Pères du couvent de S. Maria al Monte ont donné à l'éclectique Vincenzo Castrovillari, à l'époque cuisinier du duc d'Aoste, un parchemin précieux aujourd'hui entre nos mains, avec la recette de la "Lissire Miracoloso Sainte Marie". D'après le parchemin, les qualités attribuées par les moines à leur élixir étaient décrites comme suit: "Cette lissire guérit les coliques, la fièvre, l'indigestion, la purge, elle saigne, apaise les forces vitales et supprime tout mal."

C'est ainsi que Vincenzo Castrovillari, à partir des études à base de plantes des religieux, commença à élaborer son AMARO SANTA MARIA AL MONTE, complétant cette "Lissire Miraculeuse" avec de précieux produits aromatiques des Alpes.

Par la suite, vers 1910, la production a été reprise avec le parchemin d'origine, par le liqueur NICOLA VIGNALE qui à Sampierdarena produisait déjà des liqueurs, des sirops et du vermouth dans son usine, et qui pendant plusieurs années avait également repris l'entreprise historique F.lli Conte était GB, fondée en 1858. C'est ainsi que la production fut gérée pendant trois générations par la famille Vignale, qui, dans le respect de la formule d'origine, a conservé jusqu'à nos jours cette ancienne spécialité génoise.

Les doses et les caractéristiques des plus de trente ingrédients sont strictement respectées grâce à un contrôle minutieux des herbes et une période de vieillissement et de transformation de près d'un an et demi. L'infusion à froid d'herbes, de rhizomes, de fleurs, de racines, d'écorces, de graines, de résines et de feuilles broyées, dure environ deux mois et garantit l'extraction des parties nobles des plantes riches en propriétés curatives. Après huit mois de maturation, de l'alcool et du sucre sont ajoutés à la préparation obtenue et seulement après six mois supplémentaires de maturation, on obtient un amer de 40 degrés d'alcool, avec un goût plein et rond, célèbre pour l'harmonie parfaite des arômes et de grandes propriétés digestives ce qui le rend unique et inimitable. C'est un digestif exceptionnel, intense et harmonieux, décisif à déguster moelleux, tonifiant avec de la glace en fin de repas, parfait comme correctif au café.

Teneur en alcool: 40%

Capacité: 70cl

Prix: Grâce à la haute qualité de ses ingrédients naturels, cette année Amaro Santa Maria Al monte a remporté la Grande Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles

www.caffo.com

