

Compagnia dei Caraibi



Jedna z najstarszych firm alkoholowych we Włoszech, która nadal jest prowadzona przez rodzinę założycielską- Baracco. Założona w 1837 roku przez Tumalin Bartolomè Baracco de Baracho, który w tym samym roku odtworzył recepturę wermuty, którym leczył się Król Sardynii Carlo Alberto. Rodzina do połowy XX wieku posiadała dwie duże winnice, jednak jedna winnica została przeobrażona w destylarnię gdzie produkowana wyłącznie wermuty, likiery oraz inne alkohole. Oficjalną datą początku działalności Campagnia dei Caraibi jako podmiot gospodarczy specjalizujący się w dystrybucji alkoholu jest rok 1992.

Jefferson Amaro Importante



KRAJ	Włochy
REGION	Kalabria
RODZAJ	Amaro
PRODUCENT	Compagnia dei Caraibi
POJEMNOŚĆ	70 cl

KOLOR

Jest to naturalny kolor likieru- brązowy z delikatną złotą poświatą.

NOS

Sporo korzenności, delikatnie wyczuwalna skórka z grejpfruta.

USTA

Bomba aromatyczna! Na początku czujemy sporo słodczy orzechowo-korzennej, następnie pojawiają się wytrawne cytrusy głównie pomarańcz.

KOŃCÓWKA

Po dużej słodczy następuje, delikatne i wytrawne zakończenie. W ustach zostaje nam aromat ziół włoskich, głównie oregano.

ALKOHOL

30%

POJEMNOŚĆ

70 cl

UWAGI:

Amaro – gorzki likier

Likier produkowany jest w bardzo ograniczonych ilościach przez małą destylarnię w Kalabri we Włoszech. Receptura tego amaro pochodzi z dziennika brytyjskiego kapitana Jeffersona, który zajmował się importem przypraw włoskich pod koniec XIX wieku. Receptury zostały zaadaptowane przez Maestro Giocondo, właściciela legendarnego sklepu z przyprawami oraz ziołami "Vecchio Magazzino Domagale", który istnieje od 1871 roku. Jefferson to likier powstający z 3 różnych maceratów bazujących

na lokalnych składnikach Kalabrii: ziołowy: rozmaryn, oregano, kolendra, gencjana; cytrusowy: grejpfrut, pomarańcz z regionu Bisignano oraz cytryny IGP; korzenny: anyż, wanilia oraz bergamotka Następnie alkohol z maceratów jest mieszany w odpowiednich proporcjach i jest dosładzany. W 2018 Jefferson Importante otrzymał tytuł Best Liqueur oraz Best Herbal Liqueur na bardzo ważnym konkursie „World Liqueur Awards”. Doskonały jako digestif , a także świetny komponent do prostych i tych autorskich cocktaili.