



Vaca Mora Amaro

Liqueur amère

Spécialité par lot



La distillerie Poli a été construite sur les lieux d'une ancienne taverne qui, au 19^e siècle, voisinait la station de train. Les passagers s'y arrêtaient souvent pour boire un verre d'« amaro », une liqueur amère, en attendant la « Vaca Mora » (vache noire), surnom donné à la locomotive à l'époque.

Région : Vénétie

Élaboration : Infusion dans la grappa d'herbes aromatiques, de pelure de fruits et de racines possédant des propriétés digestives : iris sucré, pelure d'orange, houblon, écorce de quinquina, racines d'iris et d'angélique, absinthe, hysope (arbrisseau), coriandre, baume citronné, menthe et cardamome.

Dégustation : Arômes épicés et légèrement mentholés.

Service : Servir fraîche ou à température ambiante.

Pourcentage d'alcool : 32%

Code SAQ : 13758582 – 700 ml

Prix 38,25\$

Prix licencié : 33,27\$

Uvc : 6

