

YEL
LOW
VERM
OUTH



AMARO

by Yellow Vermouth

Le temps est à l'Amaro

Un Amaro n'est pas un vermouth au sens littérale car il n'y a pas d'Absinthe. C'est un « amer », un « bitter », un « amaro »... dont l'amertume provient d'autres plantes.

De saveurs amère et sucrée, l'**AMARO** est l'expression aromatique des ingrédients qui ont servi à son élaboration. Le vin, qui en est la base, est issu de Gamay et de Cabernet franc produit en Touraine. Son aromatique provient essentiellement du bigaradier travaillé sous différentes formes...

À boire tel quel et excellent pour vos **Cocktails**

Parfait pour un **Spritz**, plus « **bitter** »
qu'avec le **SUPER-AMARO**.

Et pour un **Américano** réussi, en mélangeant une dose d'**AMARO** pour une dose de Vermouth **RED**. Glaçons.
Goûtez, adaptez à votre convenance et régalez-vous !

Ajoutez un trait de gin et vous avez le **Negroni** qu'il vous faut !