

# IMPERIUM

**Origine:** *Italia - Catanzaro*

**Nome:** *Imperium*

**Ricetta:** *Liquore alle erbe*

**Metodo Produttivo:**

*Macerazione alcolica di 55 giorni e filtrato 5 volte su Cellulosa.*

**Gradazione Alcolica:** *35°*

**Botaniche:** *Arancia Amara,*

*Assenzio Romano, Finocchio, Anice Verde,*

*Anice Stellato, China, Zafferano, Liquirizia,*

*Rabarbaro.*

**Colore:** *Castagno luminoso con*

*sfumature delicate di mogano all'esterno.*

**Olfatto:** *Buchè intenso con spiccati*

*sentori floreali che si lascia scoprire*

*piacevolmente, sul fondo si riconoscono sentori*

*marcati e persistenti per la presenza dell'Anice*

*Verde e la Liquirizia.*

**Gusto:** *Arvolgente e ben equilibrato, le*

*dieci tra spezie, radici e piante utilizzate sono*

*quasi tutte riconoscibili in questo mix*

*Dolce-Amaro, Vellutato, setoso e intenso.*

**Formato:** *500 ml - 1000 ml*

**Servizio:** *Frigo 4°*

