



Don Antò

Amaro super premium alle erbe affinato e conservato in terracotta
Prodotto artigianale in edizione limitata con bottiglie numerate a mano

MADE IN CAMPANIA



Metodo di produzione

Unica infusione naturale.

Provenienza

Italia, Regione Campania, Caserta, Mondragone.

Produttore

Liquorista: Vincenzo Ventrone. Azienda: Liquoreria Mondragonese - Lim Studio di Vincenzo Ventrone

L'unico amaro affinato in anfora di terracotta di Impruneta.

Amaro super premium artigianale con venti erbe officinali dall'eccellente qualità aromatica e dal gusto complesso. Da degustare liscio come digestivo da fine pasto o per momenti di meditazione.

Don Antò è un nobile amaro prodotto artigianalmente in singoli lotti da circa 50 lt, attraverso la naturale infusione di venti pregiate botaniche. Un liquore esclusivo, innovativo ed affinato nella terracotta. Un metodo che utilizza uno dei materiali più antichi conosciuti dall'uomo e che lo arricchisce in eleganza e morbidezza. Don Antò viene conservato in pregiate bottiglie di terracotta nera tutte numerate a mano.

Dal gusto strutturato e complesso, con note amaricanti ed erbacee, speziate e balsamiche, *Don Antò* vi sorprenderà per i profumi mediterranei e per l'intensa qualità aromatica, ma soprattutto per le naturali **virtù digestive**.

Produzione

Don Antò è un liquore ottenuto per infusione idro-alcolica di 20 erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea. Infusione vera e propria e senza alcuna aggiunta di essenze aromatiche, coloranti e conservanti. Le erbe aggiunte all'alcool puro, dopo un periodo di infusione naturale, vengono filtrate leggermente e lasciate ad affinare per circa 30 giorni in un anfora da 50 lt di terracotta di Impruneta. Successivamente viene imbottigliato e conservato in bottiglie di terracotta nera. Prodotto con metodi artigianali e completamente naturali, in piccoli batch da poco più di 50 litri ciascuno.

Produzione

Lotti singoli da circa 45 lt / 90 bottiglie.

Gradazione e formato

30% Vol. - 50 CL.

Botaniche

Liquirizia, Angelica, Alloro, Menta Piperita, Lavanda, Camomilla, Anice, Cardamomo, Basilico, Timo Serpillo, ecc...

Ingredienti

Acqua, alcool, piante officinali, zucchero bianco 10%.
Non contiene additivi, aromi, caramello, coloranti e conservanti.

Affinamento

In anfora di terracotta di Impruneta per non meno di 30 giorni.
Conservazione in bottiglia di terracotta nera.

Premi

Medaglia di bronzo nella categoria “amari alle erbe”, al Craft Spirits Berlin 2021 e 2022. Premio Rosso al “The WineHunter Award 2022”.

Dettagli aggiuntivi

Con solo il 10% di zucchero per litro di liquore.
Tappi di legno di quercia da sughero.
Chiusure con gommalacca dorata.
Bottiglie di terracotta nera tutte numerate a mano.

Conservazione

Tenere lontano dalle fonti di luce e calore. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. I sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di assoluta genuinità del prodotto.
L'affinamento in bottiglia continua nel tempo.

Proprietà degustative

Amaro digestivo & liquore da meditazione

Da degustare liscio, a temperatura ambiente, come digestivo da fine pasto o per momenti di meditazione. Una volta versato nel bicchiere lasciare ossigenare per alcuni minuti prima di bere. Indicato come bicchiere il *tumbler basso* o comunque un bicchiere a bocca larga.

Aperitivo & Mixology

Aggiungendo ghiaccio, acqua tonica e scorza d'arancia si trasforma in un fresco e dissetante aperitivo da abbinare all'aperi-pranzo&cena. Da utilizzare anche nella miscelazione per la preparazione di numerosi cocktail.

Dessert

Da abbinare ai dessert, dolci secchi, frutta secca e cioccolato extra fondente.

Gastronomia

Da utilizzare per esaltare i sapori di molte pietanze a base di carne, come arrostiti e filetti. In pasticceria è utilizzato tra gli ingredienti per la preparazione di torte e dolci.



La Liquoreria Mondragonese è una piccola azienda campana che realizza liquori artigianali in serie limitate. A partire da originali accostamenti di materie prime, frutto di ricerche e sperimentazioni, il produttore prepara i liquori a mano, avendo cura di mantenere intatte le qualità originarie delle erbe selezionate. I liquori artigianali della Liquoreria Mondragonese si distinguono dagli altri per il gusto insolito e ricercato che sorprende il palato con inedite sensazioni. Nel laboratorio di Mondragone si lavora con procedimenti artigianali che necessitano di tempo e attenzione. La scelta di puntare tutto sulla qualità a discapito della quantità si è rivelata valida per distinguersi in un settore dove predomina la produzione industriale. I liquori della Liquoreria Mondragonese dimostrano l'efficacia di un processo che ha come risultato finale un gusto elevato e distintivo.

Liquoreria Mondragonese è un progetto della Lim Studio di Vincenzo Ventrone

Codice Ditta: IT00CEX00168M

Sede Legale: Via S. Gambardella, 12 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

Sede Operativa: Via I. Pola, 13 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

Partita IVA: IT03377330612 - Codice Fiscale: VNTVCN77D30Z614F - Numero REA: CE-304780 - Codice SDI: M5UXCR1

Tel. (+39) 328 8611 133 – E-mail: info@limstudio.it - Pec: limstudioit@pec.it - eShop: www.limstudio.it

Seguici su Facebook ed Instagram: @liquoreriamondragonese