

AMARO ANTICA RICETTA



Storia

Ruffino ha oltre un secolo di esperienza nel creare vini ma anche vini speciali e fortificati. Antica Ricetta nasce da questa tradizione.



Metodo di produzione

Metodo di produzione: liquore alle erbe che ha come primo ingrediente un vino rosso Ruffino Toscana Igt miscelato e lasciato riposare in una lenta infusione per diverse settimane, con oltre 30 ingredienti rigorosamente selezionati per donare ad Amaro Antica Ricetta un gusto unico e inconfondibile.

Ingredienti: la ricetta originale Ruffino si compone di un cuore di vino e rabarbaro rosso a cui si affiancano oltre 30 botaniche: erbe aromatiche, note agrumate e speziate, giaggiolo, rosa canina, frutti di bosco, tarassaco e ortica.

Gradazione alcolica: 27%



Note di degustazione

Colore: ebano intenso.

Aroma: bouquet complesso di mora, confettura di frutti rossi arricchita da sentori di alloro noce moscata e zafferano. Ad impreziosire il finale si aggiungono note di tabacco e cuoio.

Degustazione: al palato è caldo, morbido e avvolgente con una grande personalità. Il finale è amaro con note di rabarbaro e vino rosso.

Temperatura di servizio e suggerimenti per la degustazione: perfetto per il dopocena, freddo (4 °C) con ghiaccio e scorza di limone. Ottimo ingrediente per cocktails in sostituzione del Bitter.



Punti chiave

- Amaro Antica Ricetta rimanda agli antichi amari contadini, realizzati amaricando il vino rosso in eccesso con erbe selezionate e creando un grande digestivo.
- Amaro Antica Ricetta è ottenuto dall'infusione di vino rosso Toscana Igt di Ruffino in una ricetta di oltre 30 ingredienti selezionati per esprimere al meglio la finezza di un grande Amaro e l'essenza toscana.
- Amaro Antica Ricetta è un eccezionale drink per il dopo cena e un'alternativa ai comuni bitter utilizzati come ingredienti nei top cocktails.



AMARO ANTICA RICETTA



History

Ruffino has a century-old experience in crafting special and fortified wines. Antica Ricetta is built on this heritage.

Method of production

Method of production: Herb-based spirit, whose base ingredient is a Ruffino Toscana Igt red wine, blended and left to infuse slowly over several weeks with more than 30 carefully selected ingredients to lend a distinctive flavor to Amaro Antica Ricetta.

Ingredients: the original Ruffino recipe has a core of wine and rhubarb, alongside more than 30 botanicals: herbs, citrus and spices, iris, dog rose, fruits of the forest, dandelion and nettles.

Alcohol content: 27%

Tasting notes

Color: deep ebony.

Aroma: complex bouquet of blackberry, red fruit jam enriched with hints of bayleaf nutmeg and saffron. The finish is enriched by notes of tobacco and leather.

Tasting profile: warming, soft and soothing on the palate with a striking personality. Bitter finish with rhubarb and red wine notes.

Service temperature and tasting tips: perfect as a digestif, served cold (4°C) over ice and lemon zest. Superb for cocktails instead of bitters.

Why?

- Amaro Antica Ricetta is inspired to the tradition of the old farmers to reuse the left over red wine by infusing it with herbs and fruit and making of it a digestive bitter drink.
- This Amaro is made by Ruffino Toscana IGT red wine, fortified and then infused with a secret recipe of over 30 herbs and ingredient, all tying its taste to Tuscan heritage.
- Amaro Antica Ricetta is an exceptional after-dinner drink and an alternative to common bitter as an ingredient for top cocktails.

