

AMARO BASTALDO



- Liquore vivace e raffinato, dal colore giallo intenso, a base di arance dolci e amare, vaniglia, rabarbaro e altre spezie, ottimo se consumato liscio, perfetto se miscelato nella preparazione di drink.

Ideato e prodotto da Gianni Dell'olio e Francesco Di Gioia già ideatori del Bitter Violento, con una particolare attenzione ai sapori della loro terra, non è casuale l'uso del vino moscato

La ricetta porta il nome di un noto quanto buffo e grottesco personaggio di una ridente cittadina di campagna nel cuore della Puglia.

Un tale Cataldo, uomo burbero nei gesti ma dall'animo gentile, aveva uno sguardo arguto e birbante, nulla poteva sfuggire alla sua attenzione. Abile venditore dallo spirito frizzante ed esuberante, conosciuto in città per le prelibate arance, profumate e lucenti, oltre che per le strambe abitudini di cui tutti erano a conoscenza. Alcuni lo deridevano per il suo rude aspetto, altri lo elogiavano per la spiccata ironia, mentre gli amici di bottega lo chiamavano Bastaldo.

- **GRADI 30°**
- **FORMATO 500 ml**
- **INGREDIENTI PRINCIPALI:** arancia, vaniglia, rabarbaro, vino moscato