



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.luxardo.it](http://www.luxardo.it)

**AMARETTO DI SASCHIRA**

**750ML 28%**

**PRODOTTO DA GIROLAMO LUXARDO S.P.A.**

**VIA ROMANA, 42 – TORREGLIA – PADOVA – ITALY**

*A classic almond tasting liqueur, presented in an elegant gift bottle winner of the Millennium Award. Sip next after a meal; a touch in a glass of sparkling wine or champagne is magic.*



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**All'esame visivo**, il colore è un marrone mogano, con leggeri riflessi di tonalità dorata intensa.

**All'esame olfattivo**, la pasta di mandorle è l'aroma dominante, e dopo quasi essere stati estasiati dall'effluvio di mandorla, si riesce ad identificare altri aromi come la vaniglia, lo zucchero filato, i canditi, la pesca gialla matura e la rosa bianca.

**All'esame gustativo**, la nota alcolica si fa sentire fin dall'inizio e persiste fino alla fine: in questo arco di tempo, la percezione vellutata della morbidezza, supportata dalla sensazione della dolcezza, rendono molto piacevole la degustazione.

**All'esame retro-olfattivo**, si raggiunge un equilibrio quasi completo grazie all'armonizzazione dell'alcol favorita dalla grande tendenza dolce e dal contatto con la mucosa olfativa.

**La persistenza aromatica intensa** oscilla tra i 30 ed i 31 secondi.

**CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE:** un liquore per la conversazione pomeridiana in abbinamento con gli amaretti.