



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.caffo.com

AMARO MONTENEGRO 5CL 22%
LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA
MONTENEGRO S.R.L. – VIA E. FERMI, 4 – ZOLA PREDOSA
BOLOGNA – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

All'esame visivo, il colore è ambra con riflessi cromatici di tonalità topazio chiaro.

All'esame olfattivo, il bouquet olfattivo si compone dei seguenti aromi descrittivi: erbe officinali, erbe aromatiche, note vegetali, menta, cioccolato bianco, caramello, melassa, chiodi di garofano e noce moscata.

All'esame gustativo, l'ingresso è dolce, ma quasi immediatamente viene fuori una grande alcolicità (forte pizzicore nella parte dorsale della lingua) che è quasi invasiva, fino a che non si arriva a una chiusura degustativa di bocca amara, con china, carciofo e rabarbaro.

All'esame retro-olfattivo, si riduce la percezione della nota alcolica, mentre l'ingresso rimane dolce e la chiusura si conferma amara; gli aromi che si identificano sono rappresentati dalla menta, le erbe officinali e le erbe aromatiche.

La persistenza aromatica intensa oscilla tra i 14 ed i 15 secondi.

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: un classico amaro da fine pasto.

OPINIONE PERSONALE: si consiglia come amaro da fine pasto per il gusto di rispettare una tradizione e/o la consuetudine del cosiddetto ammazzacaffé.