



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.buiese.it

IL CARNICO – AMARO BUIESE
LIQUORE CON INFUSO DI ERBE E FIORI
AMARO ALPINO DELL'ANTICA TRADIZIONE FRIULANA
700ML 26%
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO IN FRIULI DA: BUIESE DISTILLERIE
SRL – VIA SPILIMBERGO 182, MARTIGNACCO (UD), FRIULI – ITALIA
COD. ACC.: IT00UDA00025W



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Nel cuore delle Alpi Carniche, in Friuli, capita ancora d'incontrare donne anziane e ragazze, intente a raccogliere, con gesti sapienti, erbe, fiori e radici, preziosi ingredienti di decotti, infusi e liquori preparati seguendo ricette che si tramandano, come gioielli di famiglia, di generazione in generazione.

Noi Buiese, distillatori friulani, abbiamo voluto recuperare quelle antiche ricette per riproporne il gusto pieno e ricco, e l'inimitabile equilibrio di aromi nel nostro amaro, il Carnico.

Servitelo liscio: sar  un ottimo fine pasto.

Allungatelo con acqua di selz e servitelo fresco: sar  un drink piacevole e leggero.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

All'esame visivo, il colore è castano intenso con riflessi cromatici di tonalità mogano.

All'esame olfattivo, gli effluvi profumati che compongono il bouquet olfattivo sono i seguenti: nespole, rabarbaro, caramello, marmellata di fichi, marmellata di limone, menta, erbe officinali, buccia d'arancia, medicina, cannella e potpourri di fiori.

All'esame gustativo, si stabilisce un buon equilibrio gustativo formato da una non indifferente presenza alcolica, da una estesa e riconosciuta morbidezza a livello di palato, e finalmente da una piacevole sensazione amarognola in chiusura di bocca, accompagnata da aromi già percepiti al naso in precedenza (rabarbaro, arancia e caramello).

All'esame retro-olfattivo, la sensazione alcolica si fonde con la morbidezza dando una quasi perfetta armonia e lasciando uno spazio degustativo, più o meno importante, all'aroma del rabarbaro.

La persistenza aromatica intensa oscilla tra i 20 ed i 21 secondi.

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: un amaro da fine pasto.