



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.caffo.com

VECCHIO AMARO DEL CAPO 5CL 35%
LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DALLA DISTILLERIA F.LLI CAFFO S.R.L.
VIA N. GREEN, 47 – LIMBADI (VV) – ITALIA

Per assaporare al meglio si consiglia di conservare la bottiglia in freezer a -20° C.



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 ventaglio aromatico é composto dalle seguenti essenze: medicina, erbe aromatiche, rabarbaro, china, carciofo, scorza di arancia, menta, cedro, limone, ginepro, nota vegetale ed erbe officinali.

All'esame gustativo, una grande alcolicità (forte pizzicore nella parte dorsale della lingua) ed una intensa morbidezza (senso di vellutato) sono le prime sensazioni gustative percepite; la nota minerale viene fuori dopo qualche secondo e la sensazione finale di bocca si manifesta con un aroma di liquirizia, spalleggiato da zenzero e pepe fresco.

All'esame retro-olfattivo, scende la predominanza della sensazione alcolica in modo da rafforzare la presenza delle erbe aromatiche e della frutta, e permettendo alla mineralità di estendersi con intensità e complessità.

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

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: un amaro da fine pasto dopo una cena estiva.

OPINIONE PERSONALE: sembra più una bevuta dissetante che un amaro visto che alla fine è più dolce che amaro; non stanca alla degustazione e si lascia apprezzare fino alla fine, rinnovando i sapori di frutta e gli aromi delle erbe aromatiche, fattori che solo possono provocare interesse e piacere nel proporre un bis.