

# ANTICA TORINO

MANIFATTURE LIQUORI

# AMARO DELLA SACRA



## LA STORIA

Nel Medioevo i monaci dei monasteri e delle abbazie, oltre a trascrivere e restaurare i libri ed antichi testi tramandandoci la cultura e la conoscenza, coltivavano con esperienza erbe e piante necessarie per la preparazione di tinture, tisane, bevande e liquori a scopo degustativo e terapeutico, spesso ottenuti da più piante con caratteristiche organolettiche ed officinali diverse. La nostra ricetta è il risultato di una ricerca storicocientifica di queste tradizioni, in uso dal V al XIV secolo d.C.

In etichetta è rappresentato un ex-libris disegnato nel 1925 da Francesco Carandini, storico e poeta italiano piemontese. Si raffigura un monaco benedettino intento allo studio di un antico testo, dal titolo 'Vox Dei Silentium' (il silenzio è la voce di Dio); sullo sfondo la Sacra di San Michele, abbazia arroccata sulla vetta del Monte Pirchiriano, all'imbocco della Val di Susa, vicino alla città di Torino. Dal 1994 l'abbazia è Monumento Simbolo del Piemonte.

## INGREDIENTI

Tutti naturali: foglie, fiori, semi, radici, resine, spezie e cortecce, alcuni tipici del territorio del Piemonte come la genianella ed il luppolo, altri 'esotici' che a seguito delle esplorazioni e delle scoperte di nuove terre vennero importati da molti continenti, come la vaniglia del Madagascar, il cardamomo verde delle Indie, la mirra del Medio Oriente, la china succirubra del Sud - America, ed altri ancora.

## PRODUZIONE

Macerazione a freddo di ogni erba in alcol da grano a 96° in piccole vasche di acciaio. Assemblaggio e chiarifica in vasche per 5 mesi, filtrazione e imbottigliamento.

BOTANICHE: genianella, luppolo, vaniglia del Madagascar, cardamomo verde, mirra, china succirubra.

## CARATTERISTICHE

ZUCCHERO: 292 GR/LT

ALCOL: 35%

FORMATO: 700ML