

*Liquoreria
Artigiana*



AMARI & ROSOLI

CATALOGO PRODOTTI



AMARI & ROSOLI

Amari & Rosoli è un piccolo liquorificio artigianale situato nel centro storico di Gravina in Puglia (BA). I titolari Michele e Ignazio spinti dalla passione per le erbe spontanee, tipiche dei territori dell'Alta Murgia Barese, le utilizzano nella preparazione di eccellenti liquori, seguendo l'antica tradizione del "rosolio" fatto in casa. I frutti speciali e le erbe spontanee, raccolti e lavorati in giornata, sono alla base di liquori naturali, privi di coloranti, aromi artificiali e qualsiasi altro additivo, garantendo la genuinità dei prodotti.

Amari & Rosoli is a small artisan distillery located in the old town of Gravina in Puglia (BA). The two owners Michele and Ignazio, driven by the passion for wild herbs, typical of the Alta Murgia plateau in the surroundings of Bari, use them in the making of excellent liquors, following the old tradition of the homemade rosolio.

Typical fruits and wild herbs, harvested and processed day by day, are the basis of natural liquors, free of dyes and any other additive, guaranteeing the authenticity of the products.



■ Gariga di Murgia

Amari & Rosoli si pregia di aver creato l'amaro Gariga, digestivo di 43 erbe aromatiche selvatiche, dall'intenso profumo di timo selvatico (*Tymus serpyllum*), autentico prodotto di nicchia, in limitate e numerate bottiglie annue.

The Amari & Rosoli group is proud of having created the after dinner liqueur, named Gariga, made of 43 wild aromatic herbs and with an intense wild thymus flavour (from the Latin: *Tymus serpyllum*). Gariga is an authentic product for elites and its annual production consists of a limited number of bottles.



■ SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Gravina in Puglia (Ba), con raccolta delle erbe spontanee nei territori dell'Alta Murgia Barese

Ingredienti base: erbe aromatiche o amaricanti spontanee, zucchero, alcool buongusto, acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione a freddo delle erbe in alcool, pressatura a freddo, miscelazione con acqua e zucchero, filtrazione meccanica con cartoni filtranti in pura cellulosa

Colore: ambrato, più o meno carico in base all'annata

Sapore: gradevolmente dolce-amaro, con tenue percezione dell'amaro, persistente nel retrogusto

Profumo: bouquet ricco di svariate essenze, con chiari sentori di timo selvatico, santoreggia, mentastri selvatici...

Grado alcolico: 28% vol

Gradazione zuccherina: 180g per litro

Servizio: in piccoli calici da liquore, liscio a temperatura ambiente durante tutto l'anno; eventualmente fresco di frigo nella stagione calda o caldissimo (brulé) nella stagione fredda.

Abbinamento: oltre che come digestivo, è ideale anche come aperitivo se servito fresco; si esalta se abbinato a dolci a base di mandorla dolce, ma mai a dolci a base di cioccolato o cacao.

■ NoceAmaro di Murgia

L'originale amaro a base di foglie e frutti di Noce, macerati in alcool sottovetro all'aperto sotto il caldo sole estivo, per quattro lunghi mesi, con successiva aggiunta di erbe aromatiche amaricanti selvatiche dell'Alta Murgia. Produzione annuale limitata e bottiglie numerate.

The original liqueur made of walnut's green leaf and fruit, previously dried under the Apulian summery hot sunshine, are put into glass bottles of pure alcohol for maceration which lasting 4 long months. Successively, wild and scented herbs are added to give birth to an annual production of bottled of a limited number.



■ SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: noci biologiche raccolte nell'agro di Gravina in Puglia (Ba) e Matera, erbe spontanee dei territori dell'Alta Murgia barese, radici di liquirizia della piana bradanica del territorio lucano di Irsina (Mt)

Ingredienti base: noci verdi intere, foglie di noce, erbe selvatiche (amaricanti, odorose, digestive), radici fresche di liquirizia, alcool buongusto, zucchero di canna, acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione al sole in alcool delle noci e delle foglie di noce; macerazione a freddo in alcool delle erbe selvatiche e radici di liquirizia; pressatura delle noci ed erbe; filtrazione meccanica con cartoni filtranti in pura cellulosa.

Colore: molto scuro tendente al mogano, con caldi riflessi ambrati; non perde colore in seguito all'esposizione alla luce solare

Sapore: amaro deciso, con iniziale sapore di noci; nel retrogusto prevale l'aroma di liquirizia e persiste sapore di erbe amaricanti

Profumo: riconoscibile da subito il profumo delle noci verdi e delle foglie di noce

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 140g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o con molto ghiaccio nella stagione calda, caldissimo (brulé) nella stagione fredda

Abbinamento: efficace digestivo, aperitivo se servito fresco; si abbina a dolci a base di mandorla dolce o cotto di fichi (es. tipico "sasanello" gravinese), anche a dolci a base di cacao o cioccolato.



Rosoli

Selezione Erbe Aromatiche Selvatiche | Odori dell'orto | Frutti Speciali

■ Rosolio di **Finocchietto Selvatico** di Murgia

Rosolio ottenuto mediante l'utilizzo di fusti allo stato fresco di finocchietto selvatico di Murgia, pestati a mano in un antico mortaio di pietra e macerati in alcool a freddo.



■ **SCHEDA TECNICA**

Nome: Rosolio di FINOCCHIETTO SELVATICO di Murgia

Zona di produzione: piante spontanee di finocchietto selvatico raccolte nei territori dell'Alta Murgia barese ad inizio autunno

Ingredienti base: fusti verdi di finocchietto selvatico; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: schiacciamento e sibratura dei fusti di finocchietto in un mortaio in pietra; macerazione degli stessi in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa;

non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi.

Colore: dal verde tenue al verde smeraldo con riflessi dorati; colore verde che tende a schiarire se conservato a diretto contatto con la luce solare

Sapore: gradevolmente dolce con persistenza all'olfatto del finocchietto selvatico

Profumo: bouquet ricco di olio essenziale del finocchietto selvatico

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 150g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda.

Abbinamento: efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina ai tarallucci pugliesi salati aromatizzati al finocchietto selvatico o, nel periodo pasquale, al tarallo spaccato all'uovo, tipicamente pugliese

■ Rosolio di **Mente Selvatiche** di Murgia

Rosolio ottenuto da una selezione di 4 mentastri selvatici murgiani, di cui alcune specie sono endemiche; sapore fresco e profumo intensamente balsamico.



■ SCHEDA TECNICA

Nome: Rosolio di MENTE SELVATICHE di Murgia

Zona di produzione: erbe spontanee raccolte nei territori dell'Alta Murgia barese (alcune delle quali endemiche)

Ingredienti base: selezione di mentastri selvatici murgiani; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione delle erbe in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: dal verde naturale al verde smeraldo in base alla quantità di clorofilla contenuta nella materia prima; colore verde che tende a schiarire se conservato a diretto contatto con la luce solare

Sapore: delicatamente dolce e ricco di olio essenziale dei mentastri

Profumo: ricco ed intenso, che ricorda i mentastri selvatici di Murgia, i boschi e la tipica macchia mediterranea

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 180g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o con molto ghiaccio nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda

Abbinamento: efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci a base di mandorla dolce, buonissimo se gustato con pezzetti di cioccolato fondente

■ Rosolio di **Malva e Santoreggia** di Murgia

Rosolio ottenuto dall'incontro tra il robusto sapore e odore della santoreggia montana e i delicati petali e germogli freschi della malva selvatica..



■ **SCHEDA TECNICA**

Nome: Rosolio di MALVA E SANTOREGGIA di Murgia

Zona di produzione: raccolta delle erbe spontanee nei territori dell'Alta Murgia barese

Ingredienti base: germogli e petali freschi di malva selvatica; foglie primaverili di santoreggia montana; alcool buongusto; zucchero; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione separata delle due erbe in alcool a freddo; pressatura; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: verde leggermente intenso, che schiarisce e lascia il posto ad una colorazione tendente al dorato se conservato a diretto contatto con la luce solare

Sapore: gradevolmente dolce ed intenso di santoreggia montana, quasi assente quello dei petali di malva

Profumo: associabile all'origano selvatico, ricorda gli odori della macchia mediterranea

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 180g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o con molto ghiaccio nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda, come corroborante dei sintomi influenzali

Abbinamento: efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina ai dolci a base di mandorla dolce o altri dolci artigianali

■ Rosolio di **Basilico**

Rosolio dal delicato e gradevole sapore di basilico fresco appena colto; diluito al 50% con acqua tiepida, risulta efficace in presenza di crampi o dolori dovuti a cattiva digestione.



■ **SCHEDA TECNICA**

Nome: Rosolio di BASILICO

Zona di produzione: raccolta delle foglie fresche di basilico coltivato nell'agro di Gravina in Puglia (Ba)

Ingredienti base: foglie di basilico allo stato fresco; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione delle erbe in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: verde brillante, più o meno intenso; schiarisce se conservato a contatto diretto con la luce solare

Sapore: gradevolmente dolce e delicatamente speziato

Profumo: intenso di basilico fresco appena colto

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 180g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda

Abbinamento: efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci, anche quelli a base di cioccolato dolce o fondente

■ Rosolio di **Salvia e Limone**

L'originale limoncello verde realmente digestivo, grazie alla presenza delle foglie di salvia fresca, dal delicato retrogusto amaro.



■ **SCHEDA TECNICA**

Nome: Rosolio di SALVIA E LIMONE

Zona di produzione: foglie di salvia dell'agro di Gravina in Puglia (Ba) e limoni biologici della piana di Metaponto (Mt)

Ingredienti base: foglie primaverili di salvia; scorze di limone; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione delle foglie e delle scorze in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: verde tendenzialmente opaco dovuto alle foglie di salvia; riflessi gialli per la presenza dei limoni; colore verde che tende a schiarire se conservato a diretto contatto con la luce solare

Sapore: di limone, con delicato retrogusto amaro della salvia

Profumo: intenso di limone e di salvia

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 200g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda.

Abbinamento: efficace digestivo; ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci

■ Rosolio di **Alloro**

Rosolio ottenuto solo da foglie giovani o di germoglio, dal sapore delicatamente speziato; ottimo se degustato insieme ai fichi secchi mandorlati cotti nel forno a legna.



■ **SCHEDA TECNICA**

Nome: Rosolio di ALLORO

Zona di produzione: foglie di alloro raccolte nell'agro di Gravina in Puglia (Ba)

Ingredienti base: foglie fresche primaverili di alloro; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione delle foglie in alcool a freddo; pressatura delle foglie; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: dal verde brillante al verde scuro; schiarisce se conservato a contatto diretto con la luce solare

Sapore: moderatamente speziato

Profumo: intenso e chiaro di alloro appena colto

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 180g per litro

Servizio: in calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda

Abbinamento: efficace digestivo; ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci, soprattutto alla pasticceria artigianale

■ Rosolio di **Fico d'india**

Rosolio ottenuto dalla polpa fresca di fichi d'india selvatici, raccolti nell'agro di Gravina in Puglia (collina Botromagno).



■ **SCHEDA TECNICA**

Nome: Rosolio di FICO D'INDIA

Zona di produzione: frutti maturi di fico d'india raccolti nell'agro di Gravina in Puglia (collina Botromagno)

Ingredienti base: frutti freschi di fico d'india decorticati; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione della polpa dei frutti in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: arancio più o meno intenso, tendente al giallo per naturale ossidazione, accentuata dall'esposizione del liquore alla luce solare

Sapore: inizialmente dolce e fruttato, retrogusto leggermente amaro

Profumo: immediato sentore di fichi d'india maturi

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 200g per litro

Servizio: in calici da liquore; da gustare rigorosamente ghiacciato tutto l'anno

Abbinamento: liquore da dessert da gustare su ogni genere di dolce; si consiglia di abbinarlo a pezzi di cioccolato fondente o per guarnire il gelato al fiordilatte o allo yogurt bianco

■ Rosolio di **Visciole**

Rosolio ottenuto dai frutti freschi denocciolati di visciole, varietà di ciliegia acidula e a polpa bianca, utilizzata esclusivamente per la produzione di marmellate, sciroppi e liquori.



■ SCHEDA TECNICA

Nome: Rosolio di VISCIOLE

Zona di produzione: frutti di visciole provenienti dall'agro di Matera (Borgo Picciano) o dall'agro di Gravina in Puglia (Ba)

Ingredienti base: visciole biologiche fresche e mature di stagione, alcool buongusto; zucchero; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione della frutta denocciolata in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: rosso carminio inizialmente brillante; tende ad opacizzare e schiarire se la conservazione avviene a diretto contatto con la luce solare

Sapore: inizialmente dolce, gradevolmente acido associabile alle marasche; moderatamente secco e delicatamente amaro nel retrogusto

Profumo: fresco, con sentori di petali primaverili di rosa canina

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 200g per litro

Servizio: in calici da liquore; da gustare rigorosamente ghiacciato tutto l'anno

Abbinamento: liquore da dessert abbinabile a tutti i dolci; ideale per esaltare e guarnire il gelato al fiordilatte o alla yogurt bianco

■ Rosolio di **Gelso Rosso**

Rosolio ottenuto dai frutti di gelso rosso, varietà di gelso ormai molto rara, la cui presenza nel territorio è ridotta a pochi esemplari secolari.



■ SCHEDA TECNICA

Nome: Rosolio di GELSO ROSSO

Zona di produzione: frutti freschi di gelso rosso raccolti da albero secolare posto in territorio dell'Alta Murgia di Corato (Ba)

Ingredienti base: frutti maturi di gelso rosso; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

Tecnologia di produzione: macerazione in alcool a freddo di gelsi rossi schiacciati a mano; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

Colore: rosso rubino intenso e brillante; colore abbastanza resistente alla luce solare

Sapore: piacevolmente dolce (lontano dal gusto acidulo del frutto fresco), con sentore di vaniglia

Profumo: delicatissimo di gelso rosso fresco

Grado alcolico: 35% vol

Gradazione zuccherina: 200g per litro

Servizio: in calici da liqueure; da gustare rigorosamente ghiacciato tutto l'anno

Abbinamento: rosolio da dessert da accompagnare a tutti i dolci; indicato per guarnire con il suo bellissimo colore rosso rubino tutti i gelati bianchi dal sapore neutro.