

DISTILLERIA  
NEGRONI

*Le nostre specialità  
al radicchio*

## Amaro TrevisanO

**tipologia/category:** liquore / liqueur  
**gradazione/alcohol cont.:** 27 % vol.  
**capacità/capacity (cl.):** 70  
**codice/code:** 1120

L'Amaro TrevisanO è un liquore che nasce dall'infusione del famoso Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., più precisamente la varietà denominata "tardivo".

La pregiata cicoria viene tagliata a pezzi e rimane a macerare nell'alcol (50/60 % vol.) per circa 90 giorni. Trascorso tale periodo, vi è la torchiatura dalla quale si estrae l'infuso che in seguito viene filtrato ed addizionato con alcol e zucchero.

La caratteristica tonico/amara di questo liquore lo rende un ottimo stimolatore/attivatore della digestione conferendogli inoltre delle proprietà depurative.

*Amaro TrevisanO is a liqueur created by infusing the famous Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., specifically the "tardivo" variety. The prized chicory is cut into pieces and left to macerate in alcohol (50–60% ABV) for about 90 days. After this period, the mixture is pressed to extract the infusion, which is then filtered and combined with additional alcohol and sugar.*

*The tonic-bitter characteristic of this liquer makes it an excellent digestive aid, as well as providing purifying properties.*



**Profumo/Scent:** cicoria, note erbacee / chicory, with herbaceous and earthy notes



**Struttura/Body:** morbido, equilibrato, persistente / smooth, balanced, persistent



[negroniandistilleria.com](http://negroniandistilleria.com)

Distribuito da / Distributed by:

Venegazzù Vini Srl – Via Cal Trevigiana, 7 – 31040 Volpago del Montello (TV) t. +39 (0) 423 040044

Italia: [ordini@venegazzu.com](mailto:ordini@venegazzu.com)

Esteri: [export@venegazzu.com](mailto:export@venegazzu.com)