Amaretto Lorenzo Inga

Piemonte - Italië

Bitterkoekjes uit het plaatsje Gavi

De amaretto van Lorenzo Inga is gebaseerd op een oud recept waarbij bitterkoekjes uit het plaatsje Gavi als ingrediënt worden gebruikt. Gavi, in Piemonte, staat te boek als een van dé plaatsen waar de amaretti koekjes worden gemaakt. De Inga's hebben het recept nieuw leven ingeblazen met amandelextract van hun geboortegrond Sicilië.

Inga liet zich inspireren door deze koekjes voor hun likeur. De smaak van deze amaretto is zacht, zoet met tonen van amandel, caramel, vanille en zwarte kersen in de afdronk. De familie Inga kan terugkijken op een rijke historie. Reeds in 1832 werd gestart met het distilleren van Grappa en Likeuren in het plaatsje Notto op Sicilië. In de loop van de 20ste eeuw groeide het bedrijf uit tot de huidige omvang in Piemonte. Inmiddels is Lorenzo Inga de vijfde generatie Inga.

De 'Lorenzo Inga amaretto originale' werd dan ook niet verrassend in 2012 gekozen tot "beste amaretto" door de toonaangevende International Wine and Spirit Competition.

Proefnotitie

De smaak van deze amaretto is zacht, zoet met tonen van amandel, caramel, vanille en zwarte kersen in de afdronk.



Drinken bij

Geniet van deze Amaretto als aperitief, bij het dessert of in een cocktail.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl