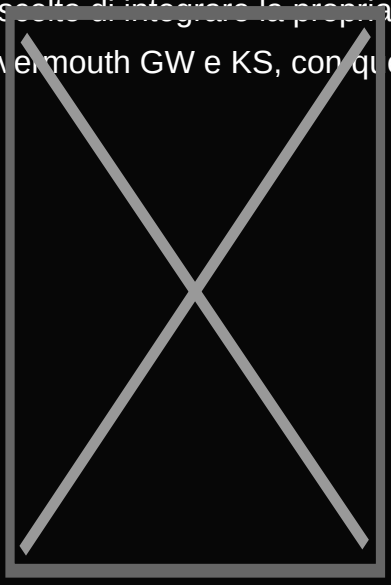
Un nuovo nato in casa Roner: arriva l'amaro K32

roner-k32-fondoambientato-d24e7633

Le distillerie Roner hanno annunciato il lancio sul mercato del nuovo amaro K32 ottenuto dalla combinazione di diverse erbe officinali alpine. Dopo mesi di studio e prove del mastro distillatore l’azienda altoatesina,che da oltre settant’anni produce distillati di frutta e vino, grappe e liquori, ha scelto di integrare la propria gamma, che negli ultimi anni si è arricchita con il gin Z44, il rum R74 e i vermouth GW e KS, con questo nuovo amaro.



K32 al naso presenta i profumi tipici dei prati altoatesini di melissa e camomilla, ma con la freschezza stimolante ed energizzante della menta. A seguire è possibile apprezzare le note più robuste tipiche dei boschi alpini come il ginepro, la genziana e la liquirizia. Il tutto è ingentilito e arrotondato dalle note floreali di fiordaliso e erica. A sostenere le note amare interviene un gradevole e fresco tocco di agrumi. Il risultato è un amaro innovativo: abile combinazione di erbe, sapore pieno, ma non invadente, gradevole dolcezza e profumi accattivanti.

Per il consumo le opzioni sono le più disparate: miscelato per un cocktail, bevuto in purezza a fine pasto o servito con ghiaccio per accompagnare un momento di relax.