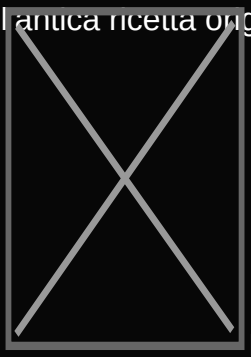
# Braulio presenta una speciale limited edition

Braulio, l’amaro alpino per eccellenza, propone in vista delle feste natalizie un’originale confezione in edizione limitata, pensata per celebrare la caratteristica distintiva dell’amaro di Bormio: affinare interamente in botte. Realizzati a mano da un artigiano italiano, gli esclusivi pack in legno ricordano infatti le rinomate botti di rovere di Slavonia all’interno delle quali Braulio viene fatto invecchiare per un minimo di 15 mesi.

È proprio il riposo in cantina, infatti, che rende Braulio veramente speciale. All’interno delle pregiate botti di rovere di Slavonia, poste nelle cantine che si snodano sotto le vie del centro di Bormio, gli aromi si amalgamano e danno vita all’inconfondibile sapore di questo amaro che nasce dall’unione di erbe, bacche e radici, raccolte seguendo il ritmo delle stagioni lungo l’arco alpino e dosate secondo l’antica ricetta originale.



Delle 200 confezioni limited edition prodotte, sono 90 quelle disponibili in palio

attraverso uno speciale concorso online, attivo dal 4 al 28 novembre, su www.invecchiatoinbotte.amarobraulio.it. Registrandosi al sito, è possibile scoprire tutti i segreti che rendono unico l'Amaro Braulio e partecipare all'estrazione per vincere una delle esclusive confezioni.

Espressione perfetta dell’autentico spirito di montagna, l’Amaro Braulio è il regalo perfetto per gli amanti dei valori semplici e genuini, il dopo pasto ideale per chi sposa un approccio alla vita meno frenetico e più slow. Realizzato secondo una ricetta tramandata gelosamente sin dal 1875 tra le generazioni della famiglia Peloni, Braulio è l’amaro che nasce dall’unione segretissima di erbe e piante, di cui le uniche note sono la genziana, il ginepro, l’assenzio e l’achillea moscata. Con il suo complesso gusto amaro, armoniosamente bilanciato da freschi sentori balsamici, Braulio crea un

sapore amabile e setoso sul palato, trasportandoci ad ogni sorso nel paesaggio unico della Valtellina. Braulio è disponibile nelle versioni “Amaro Braulio”, che necessita di un periodo di invecchiamento di almeno 15 mesi, e “Amaro Braulio Riserva” per il quale la sosta nelle botti deve durare almeno 24 mesi, per donargli un gusto e un aroma più intensi.