Amara Bark, il nuovo liquore ottenuto dalla corteccia di arancio

20230125174813amarabark-3db755a4

Amara Bark è il nuovo liquore caratterizzato dall'infusione della **corteccia degli alberi di arancio in alcool ed erbe spontanee dell'Etna**. Racchiude tutti i sentori e gli **aromi della campagna agricola vulcanica**, tra profumi e sapori perfettamente equilibrati che alternano le note calde del legno con la freschezza delle erbe spontanee dell’Etna.
Un amaro dalla **grande complessità** eppure immediato, fortemente caratterizzato dai sentori della corteccia appena tagliata di albero d’arancia, che sprigiona **sentori invernali di pane cotto in forno** e memorie di passeggiate nei boschi e nelle campagne etnee ricche di agrumeti e giardini.

La ristretta **edizione limitata** di Amara Bark è già un **cult tra appassionati e intenditori:** anche Ettore e Dalila Grillo, rispettivamente anima della sala e chef del ristorante Vineria Modì, hanno voluto omaggiare Bark con un dolce ad esso dedicato, dove protagoniste sono le note vibranti del cioccolato servite in un'esperienza di **degustazione suggestiva** che prevede anche l'accensione di un raffinato sigaro.