

La passione di Gabriello Santoni, fondatore dell'omonima Distilleria, è sempre stata guidata dalla ricerca della qualità e della raffinatezza di gusto.

Questa visione gli permise, nel 1961, di realizzare il suo sogno più grande: creare nella sua terra, a Chianciano Terme, un amaro che ne descrivesse la straordinarietà.

Da allora si è creata una magia che si ripete, goccia dopo goccia, nel profumo e nel gusto di questo amaro che vogliamo farvi conoscere ed assaporare.



SANTONI AMARO DI CHIANCIANO 16%

L'Amaro di Chianciano è un amaro realizzato con un infuso di 34 erbe e piante officinali lungamente macerate prima di essere torchiate. Un prodotto naturale, ricco di profumi e capace di conservare inalterate tutte le proprietà salutari degli ingredienti utilizzati nella preparazione. Il risultato è un inconfondibile e gradevole sapore dolce amaro. Poco alcolico, l'Amaro di Chianciano è un drink moderno, versatile e sempre gradito. Perfetto per il dopocena, può essere bevuto liscio o con ghiaccio.

SANTONI AMARO DI TOSCANA 30%

L'Amaro di Toscana ha un colore bruno intenso ed un profumo speziato con spiccate note di essenze aromatiche, caratteristiche del territorio che lo circonda. Il suo sapore è pieno ed armonico, con un gradevole retrogusto amaro. La ricetta dell'Amaro di Toscana si basa su un infuso a freddo di 27 erbe officinali accuratamente selezionate. Può essere servito in purezza come morbido digestivo dopo i pasti o come piacevole bevanda da conversazione. Da gustare liscio o con ghiaccio.

