



BATÒ

AMARO SICILIANO

Era il 1895 quando Oscar Despagne, liquorista francese, giunse in Sicilia in nave, o in “batò” come egli amava raccontare, per collaborare con la Pellegrino per la produzione dell’amaro.

PRODUZIONE

Nasce dalla lenta e lunga macerazione in alcool di oltre venti tra erbe officinali ed essenze.

DEGUSTAZIONE

Colore: bruno intenso.

Profumo: sentori balsamici e aromatici tipici della macchia mediterranea. Evidenti note di arance amare, menta, cacao, liquirizia e caffè tostato.

Gusto: equilibrato, prevalentemente amaro, morbido e rotondo, con note dolci ma non stucchevoli.

ABBINAMENTI

Può essere gustato freddo, con ghiaccio o a temperatura ambiente. Perfetto dopo pasto o come digestivo, accompagna i momenti di relax della giornata.

GRADO ALCOLICO

33% vol

FORMATO

70 cl



MIX IT!

Batò è ideale per la preparazione di cocktail. Piacevole e fresco esempio è il cocktail composto da 1/3 di Batò, 2/3 di acqua tonica e cubetti di ghiaccio. Servire freddo in un bicchiere da amaro largo al punto da poter ospitare anche uno o più cubetti di ghiaccio.