





Amorevolmente racchiuso
in una brillante prigione di vetro,

AMARARTIS

La virtù della saggezza antica,
la dolce offerta aromatica
alla sapienza del palato,
l'arte di arricchire l'occasione conviviale,
la capacità di riunire insieme le persone giuste,
quel raro momento di raffinata delicatezza,
il *LOGODEIPNON*
che invoglia ad aprire una bottiglia unica.
L'alchimia è servita.



Per la ricchezza e le varietà di erbe officinali i Monti Ernici rappresentano il paradiso degli erboristi, che perpetuano la tradizione a lungo coltivata dai monaci certosini e cistercensi dell'antica Certosa di Trisulti. La ricchezza delle innumerevoli erbe medicamentose che crescono spontanee sui pendii degli Ernici pare sia dovuta al fatto che, secondo la leggenda, in quei boschi ameni dimorò il centauro Chirone, il quale insegnò ad Esculapio l'arte erboristica per sanare i malanni degli uomini.

Amarartis, però, non nasce esclusivamente dalla cultura della Ciociaria e dei Monti Ernici, poiché un'accurata ricerca degli ingredienti ha voluto esaltare le qualità di erbe provenienti dai boschi dei monti italiani e stranieri. Tuttavia il gusto unico di **Amarartis** è dovuto proprio alla particolare aromatizzazione delle erbe accuratamente raccolte sui nostri amati Monti Ernici.

Non è solo la tradizione, quindi, il motivo per preferire **Amarartis**, poiché i suoi punti di forza risiedono nell'a-

malgama speciale degli ingredienti naturali e nella sapiente preparazione del prodotto. Infatti **Amarartis** è un prodotto artigianale, caratterizzato da una bassa concentrazione di zuccheri. Tra le erbe officinali che compongono l'infuso è importante, per le loro proprietà tonico-digestive, menzionarne alcune molto diffuse in Italia, come l'arancio amaro e la camomilla. Inoltre sono presenti anche la genziana, il rabarbaro, l'assenzio, i chiodi di garofano e il cardamomo. Il gusto gentile ed aromatico di **Amarartis** ben si adatta ai palati più delicati, non abituati ai sapori eccessivamente amari. **Amarartis** va bevuto freddo, ad una temperatura compresa tra i 3 e i 6 gradi centigradi, per esaltare fino in fondo le caratteristiche delle particolari erbe che lo compongono.

Inoltre la meticolosa preparazione del prodotto non dura meno di 60 giorni, ed avviene attraverso una sapiente macerazione in alcool di erbe, radici e bacche. Questa infusione avviene senza apporto di calore e senza aggiunta di prodotti chimici e di aromi artificiali. Dopo la macerazione di tutti gli

ingredienti, il prodotto viene filtrato con dei particolari tessuti di lino; la parte solida della soluzione passa così sotto il torchio e la miscela risultante subisce a sua volta una seconda filtrazione sempre attraverso i tessuti di lino. Le due miscele, quindi, vengono mescolate e filtrate con speciali filtri a cartone, i quali eliminano i piccoli residui di erbe, radici e bacche, donando al prodotto il suo colore caratteristico e la sua lucentezza. Infine la soluzione resta a riposo al buio per circa 15 giorni e successivamente viene imbottigliata per raggiungere nell'intimità le case dei veri intenditori, che sapranno senz'altro apprezzare **Amarartis**, il nettare degli amari.

Uno dei modi per degustare Amarartis consiste nel servire un bicchiere precedentemente preparato con un frutto di bosco immerso per metà in acqua e successivamente posto in congelatore. Lo strato di ghiaccio che si forma mantiene la temperatura dell'amaro fredda al punto giusto. Al termine della degustazione si può assaporare anche il frutto a sua volta aromatizzato dal nostro prodotto.

Ogni momento è giusto per degustare Amarartis... Infatti può essere sorseggiato in tutte le ore della giornata, come aperitivo o come digestivo a fine pasto.

A noi piace degustare Amarartis durante la lettura di un libro o in quei momenti di meditazione interiore, comodamente adagiati su di una poltrona, davanti al camino nell'intimità della nostra dimora.

**MA SENZA DUBBIO, IL MODO MIGLIORE
PER DEGUSTARE AMARARTIS,
È IL TUO!**





Per informazioni su Amarartis scrivere a:

infoamarartis@gmail.com