

Amaro Rubino, sapore locale e sostenibile

Pubblicato: Giovedì 8 Dicembre 2022



Il periodo natalizio è l'occasione per scoprire nuovi sapori autentici e scegliere prodotti di qualità da mettere sotto l'albero. Perché non scegliere quindi **un regalo "da bere", che sa esaltare il nostro territorio?** E perché non **il miglior liquore d'erbe al mondo**, premiato dai [World Liqueur Awards](#)?

Liscio, con ghiaccio o come base per cocktail, **Amaro Rubino** è perfetto per chi ama assaporare ogni momento da solo o in compagnia, rendendo unico ogni momento di festa. Grazie alla sua esclusiva **ricetta biologica, realizzata con miele e ingredienti naturali tipici delle Prealpi lombarde**, è ideale anche come digestivo dopo i ricchi pranzi e cene delle feste.



In occasione del Natale Amaro Rubino propone **diverse idee regalo in eleganti confezioni adatte per ogni esigenza**. Per chi cerca un regalo prezioso e per i più golosi, la **Box Deluxe** è un'elegante confezione ecosostenibile che contiene una bottiglia da 70 cl, due bicchieri con fondo personalizzato con l'incisione del logo Amaro Rubino e sei praline di cioccolato fondente, i Cioccorubini, con un delizioso cuore da scoprire. Un mix perfetto per godersi un momento di puro piacere. **I Cioccorubini** e i **bicchieri personalizzati** possono essere acquistati anche separatamente.



Chi ama le cose semplici, ma con un tocco festaiolo, può scegliere di abbinare alla bottiglia *il Sacchetto Portabottiglia*, confezione regalo in cotone naturale, che riporta i migliori consigli per i cocktail homemade a base di Amaro Rubino, la soluzione giusta per incartare in modo originale la bottiglia da mettere sotto all'albero. Per un pensiero che vi farà ricordare Amaro Rubino propone la **piccola bottiglia da 20 cl**, perfetta anche come pensiero per i colleghi o gli amici di sempre.

Tutti i prodotti possono essere acquistati sullo shop online di Amaro Rubino



Amaro Rubino Bio – Start up e prodotto, frutto della passione liquoristica di **Matteo Rubino**, dapprima amatoriale che, dopo due anni di sperimentazioni personali della formula e di una ricerca appassionata all’aperto, a inizio 2020 fa il suo esordio sul mercato. Un liquore d’erbe artigianale, prodotto in piccoli lotti, tra i primi della sua categoria ad aver ottenuto la certificazione biologica. Realizzato con miele locale e botaniche che tipicamente crescono o si coltivano nella terra tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi, con ingredienti da agricoltura biologica e biodinamica. Il suo aroma è un complesso ma delicato bouquet floreale e balsamico, con un grado alcolico pari al 25% Vol. Nel 2021 viene giudicato con un punteggio di 91 su 100 dalla giuria International Wine & Spirits Competition e vince il premio come Miglior Liquore d’Erbe al Mondo 2022, assegnato dai World Liqueur Awards inglesi. La filosofia *green* di Amaro Rubino si impegna nel ridurre sempre di più l’impatto dei processi produttivi e del packaging sull’ambiente.

di in collaborazione con Amaro Rubino