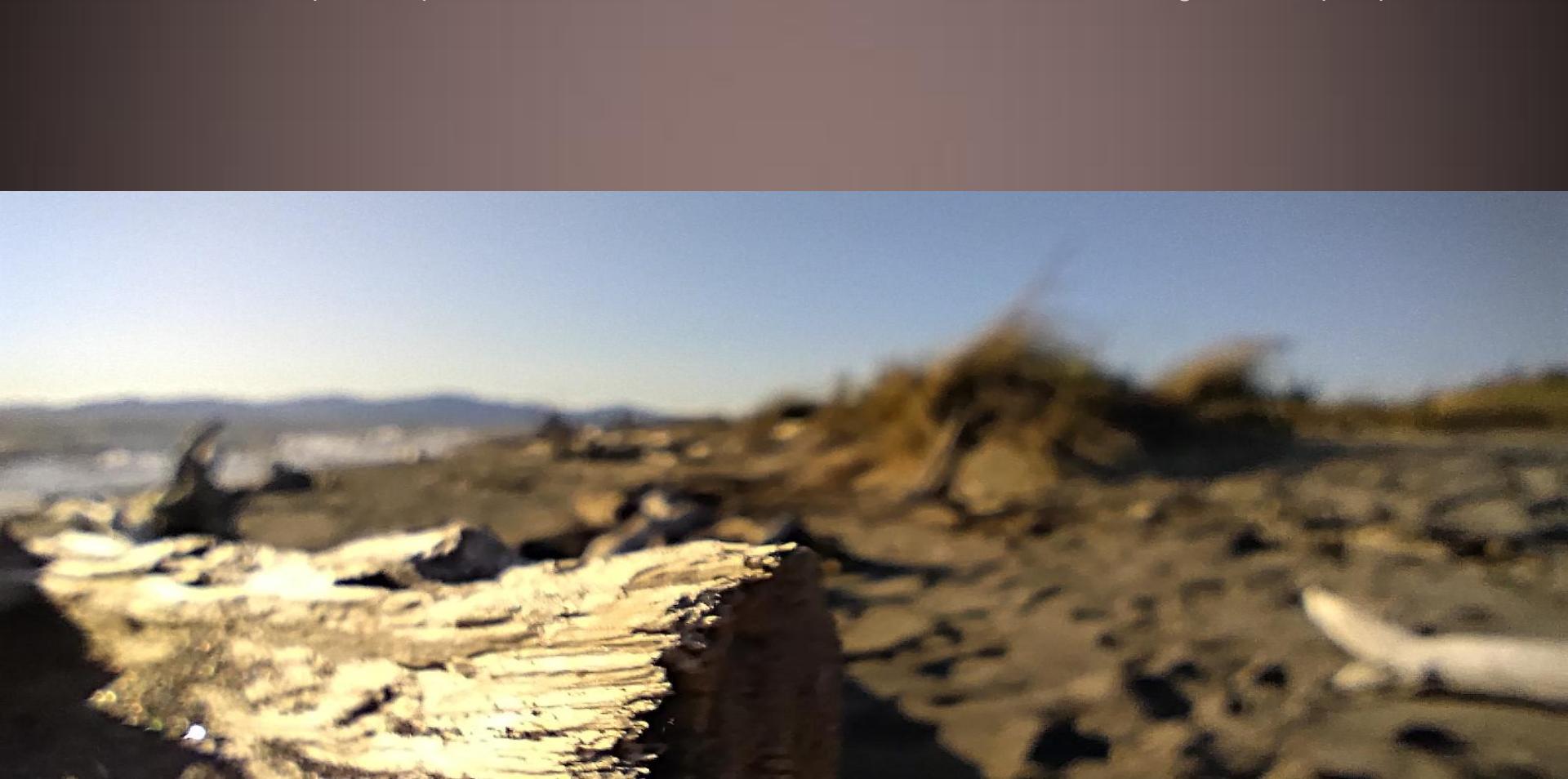


Anim Brandy



SPIRITO BRADO

Attraverso il tempo che scorre, la Maremma, terra di macchia e di padule, accresce ogni giorno il suo mistero: più la si vive, più ci possiede e ci si fonde con il suo spirito: i colori, i profumi, la brezza; la terra che risuona ad ogni passo; l'afrone del mirto e del lentisco allo spezzar del ramicello, l'odore pungente della resina allo staccar le foglie del cisto, permeano il viandante che vi passa. Tutti i sensi si accendono ed incarnano spirito di libertà, autenticità e schiettezza. Sorge un pensiero, una necessità: rendere ripetibile queste sensazioni, raccontarle come un'offerta che nasce dalla gratitudine per questa terra.



AMAREMMA nasce così: dal desiderio di rendere disponibile e racchiudere in un'esperienza liquida lo spirito della Maremma, di voler rendere vivida la suggestione di questi luoghi, in cui ritrovarsi ogni volta che lo si desideri, di voler condividere questo mistero. Per chi vive lontano, è la magia di potersi immergere in un viaggio sensoriale con un comune gesto quotidiano tra aromi, viste e suoni di questa terra complessa: una pausa ad occhi chiusi per lasciarsi trasportare in luoghi distanti. *AMAREMMA* è un amaro artigianale che racconta l'essenza e la natura duplice della Maremma: solare, avvolgente ed accogliente, ma che allo stesso tempo sa essere ostile, aspra e cruda: un equilibrio di contrasti.



ESPERIENZA SENSORIALE

I profumi aprono una finestra sulla macchia, sui monti e sul mare, mentre il gusto ne racconta la verità profonda. Il colore ambrato ricorda le calde tinte dei tramonti toscani. Con 27 botaniche autoctone selezionate, tra radici, erbe aromatiche, spezie e bacche della macchia, *AMAREMMA* unisce la dolcezza dei frutti con la forza delle radici, l'asprezza della macchia con la morbidezza della costa. Il risultato è un liquore che evolve lentamente al palato, con un finale persistente, asciutto e amaro che richiama il carattere di un paesaggio di contrasti, che si risolve nell'equilibrio di questo amaro. Il **miele d'acacia**, presente in minima quantità, armonizza il complesso bouquet senza sovrastarlo, lasciando emergere le note autentiche di ogni botanica con un profilo che declina dalle note più fresche e fruttate a quelle erbacee e delle radici. In questa prima versione, *AMAREMMA* esprime un profilo genuinamente "amaro", asciutto e complesso, a cui dedicare un momento di contemplazione: un amaro da meditazione, che evoca e incarna il carattere del territorio. Ogni sorso è una sospensione del tempo, un'opera che celebra la ricchezza di una terra che si racconta nei contrasti e nei profumi.



PROFILO AROMATICO

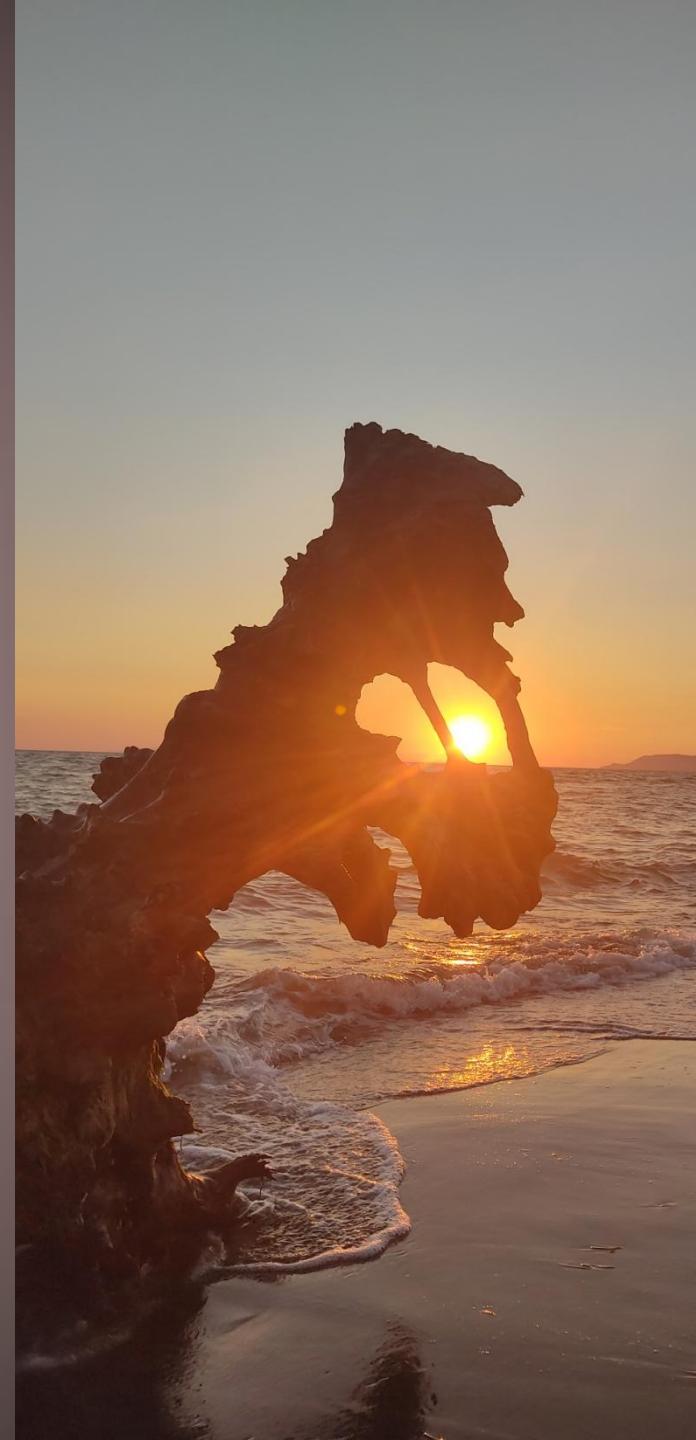
La percezione al palato evolve da un inizio morbido, dato dagli ingredienti fruttati ed erbacei, ad un finale amaro, persistente e deciso, grazie alle radici. La transizione sensoriale che attraversa questa gamma di sapori e profumi racconta gli aspetti duali e contrastanti della Maremma. Un sorso di *AMAREMMA* trasporta chi lo beve nel cuore di questa terra. È un'esperienza evolutiva e dinamica: le prime note, fresche e floreali, lasciano il posto ad un cuore erbaceo e speziato che arricchisce il profilo, per chiudere con un finale amaro, secco e persistente dal lungo retrogusto. Il profilo è decisamente amaro; la componente dolcificante è apportata da una misurata quantità di miele d'acacia, scelto per non coprire gli aromi protagonisti ed armonizzare il profilo. Il volume alcolico è del 35%. Schietto e selvatico a temperatura ambiente, può essere molto apprezzato anche freddo o in *mixology*, dando vita a combinazioni sorprendenti.



Gli olii essenziali e gli aromi vengono estratti lentamente attraverso una macerazione naturale a freddo in alcool puro. Una volta filtrata la soluzione, essa viene miscelata con acqua demineralizzata e miele d'acacia e fatta riposare per un periodo adeguato alla maturazione del profilo aromatico, senza aggiunta di coloranti, aromi o altro additivo di qualsiasi natura.

AMARO DEI SENSI

L'esperienza di *AMAREMMA* coinvolge tutti i sensi: dalla vista, attraverso il tatto, il gusto ed infine la memoria. Il font ideato per questa prima edizione di *AMAREMMA* si snoda come le curve di un paesaggio maremmano: dalle pendici, fino alle creste del mare. Per questa prima tiratura sperimentale sono state scelte bottiglie standard di qualità, in linea con una produzione pilota e non industriale, che esprima il carattere del primo lotto: la bottiglia dalla base robusta affonda le proprie radici nella terra che la genera. La schiettezza del carattere di questa terra si riflette nelle scelte della bottiglia e della grafica: un vetro trasparente, che lascia percepire il colore ambrato del liquore, simile ai riflessi dei tramonti maremmani, dalla texture in parte rigata che ne sottolinea la personalità unica e decisa; un'etichetta minimale che rassicura sulla trasparenza e sull'autenticità, senza nascondersi dietro a grafiche accattivanti. Sul retro si lascia spazio ad una piccola parentesi per l'anima: una breve poesia dedicata alla Maremma, come omaggio e memoria di un legame eterno, che riassume la poetica di *AMAREMMA*:



*Vergine Madre,
non chiedi tanto ancor d'esser più bella,
ché nel mostrarti al mondo spietatamente bella appari,
senza curarti della volgare terra,
come dell'aspra e tanto ostile selva.*

*Seppur nelle sembianze tue respingi
con l'acre ribollire del meridio,
agli occhi di chi t'ama si dipinge,
materno e ancor benevolo, il sorriso
del refolo pungente di elicriso.*

*Con il passar del tempo
più sempre m'innamoro,
e un po' t'invidio,
forse perché non temi d'esser cruda,
o forse perché nel mondo
la sola sei rimasta
ancora nuda, a raccontare il vero.*

(Anonimo)



AMAREMMA™
Progetto artigianale in fase di sviluppo.
Nome e identità in corso di definizione.

Anaremma™

