



AMARO MONTENEGRO



המשקה מיוצר משילוב סודי וייחודי של 40 מרכיבים מרחבי העולם. למשל, קליפות תפוזים מתוקים ומרירים, תפוזי מיני מיובשים, אגוז מוסקט, ציפורן, קינמון, אורגנו, זרעי כוסברה ועוד. את כל המרכיבים הללו קוצצים ומרתיחים במים, כל מרכיב לפי זמן ההרתחה שמתאים לו. במקבילף, מרכיבים נוספים מושרים באלכוהול למשך תקופה של 20-30 ימים, עד שהם הופכים לתמציות טעם אלכוהוליות. לאחר תהליכי זיקוק וערבוב שונים מתקבלות 12 תמציות, כל אחת מיוצרת בדרך שונה. את התמציות הללו מערבבים פעם נוספת על מנת ליצור 6 תווי טעם ברורים, הנמהלים ביחד עם אלכוהול, מים וסוכר. בסופו של התהליך מוסיפים את "הפרס". הפרס הוא תמצית טעם נוספת המיוצרת בזיקוק קטן של 5 מרכיבי טעם בלבד. התמצית הזו כה חזקה עד רמה שמוסיפים ממנה טיפה אחת בלבד (1 ליטר עבור 15,000 בקבוקי אמארו מונטנגרו).

רבים חגגו את הצלחתו של אמארו מונטנגרו לאורך השנים. בשנת 2017 זכה המשקה במדליית פלטינה בקטגוריית הביטר הטוב בעולם של תחרות SIP AWARDS ובמדליית זהב בתחרות הבינלאומית לספיריט ויינות.