

AB  
SELEZIONE  
ITALIAN SPIRITS



## "ANANDA" LIQUORE AL CACAO

**L**iquore ottenuto con infusione alcolica di Fave di Cacao del tipo *Arriba Superior Selecto* provenienti dall'Ecuador.

*Ananda* è un termine sanscrito che significa "beatitudine" o "gioia beata". La selezione della materia prima è stata affidata a Guido Gobino, Cioccolatiere indiscusso che meglio rappresenta, in Italia e nel mondo, l'immagine del cioccolato, giunto in Piemonte a metà del Cinquecento, pochi anni dopo la sua scoperta nelle Americhe, alla corte del Duca Emanuele Filiberto di Savoia, sulla cui mensa figurava un dolce a base di cioccolato battezzato "dessert reale".

**COLORE:** rosso mogano intenso e trasparente, caratteristico del *cultivar* di Cacao *Arriba Superior Selecto*.

**PROFUMO:** intense sfumature speziate dolci che rimandano al cardamomo, pepe rosa, sandalo, insieme al forte richiamo del burro di cacao.

**SAPORE:** in bocca l'aroma è ardente, appassionato, languido, ruggente, con acuti di pepe rosa e Cayenna, chiodi di garofano e polvere di cacao, e struggente per il suo finale caldo e carezzevole.

**L**iqueur made with an alcoholic infusion of *Arriba Superior Selecto* cocoa beans from Ecuador.

*Ananda* is a Sanskrit word meaning "bliss" or "blessed happiness". The raw material was selected by Guido Gobino, the undisputed Chocolatier who best represents the image of chocolate in Italy and worldwide. Chocolate arrived in Piedmont in the middle of the sixteenth century, soon after its discovery in America: a chocolate sweet called "Royal dessert" was introduced to the court of Duke Emanuele Filiberto of Savoy.

**COLOUR:** deep red and transparent mahogany, characteristic of the "*Arriba Superior Selecto*" Cocoa cultivar.

**BOUQUET:** deep sweet-spicy hints that recall cardamom, pink pepper and sandalwood, along with the strong appeal of cocoa butter.

**FLAVOUR:** the flavour is fiery, passionate, languid and roaring in the mouth, with notes of pink pepper and cayenne, cloves and cocoa powder, with a tempting, warm and caressing finish.

**E**in Likör, der aus in Alkohol eingelegten Kakaobohnen der Sorte *Arriba Superior Selecto* (Ecuador) entsteht.

*Ananda* ist ein Begriff aus dem Sanskrit und bedeutet „Seligkeit“ oder „selige Freude“. Die Auswahl der Grundzutat wurde dem unbestrittenen Chocolatier Guido Gobino anvertraut, der in Italien und weltweit am besten die Welt der Schokolade repräsentiert. Die Schokolade gelangte wenige Jahre nach ihrer Entdeckung in Amerika gegen Mitte des 16. Jahrhunderts in den Piemont, und zwar an den Hof des Herzogs Emanuele Filiberto von Savoyen, an dessen Tafel ein „königliches Dessert“ auf Schokoladenbasis serviert wurde.

**FARBE:** intensives und klares Mahagoni-Rot, typisch für die Kakaosorte *Arriba Superior Selecto*.

**DUFT:** kräftige und süßliche Gewürznoten von Kardamom, rosa Pfeffer und Sandelholz, neben einer intensiven Komponente von Kakaobutter.

**GESCHMACK:** warm, lebendig und faszinierend mit herausragenden Noten von rosa Pfeffer, Gewürznelken und Kakaopulver und einem betörenden Finale, das den Gaumen einhüllt und liebkost.