

AmarIDDU



Stromboli



Sicily, Italia

\* TAZ Siena

# AMARIDDU

## AMARO ITALIANO

Ricardo Grandi +39 366 4374836

tazsiena.com

Foto: Sebastiano Cannavò  
@strombolistatidanimò



# IDDU: LUI

Dopo IDDU Gin - *London Dry incoronato Best Italian Gin 2024* - nasce AmarIDDU, amaro italiano che ne raccoglie l'eredità e ne prosegue la filosofia.

Le botaniche utilizzate provengono dalla stessa terra: l'isola di Stromboli, dove la natura cresce libera tra mare, vento e roccia vulcanica.

25% vol.

- \* Foglia di fico
- \* Aloe
- \* Ginestra
- \* Cedro
- \* Finocchietto selvatico
- \* Infiorescenza di Pepe Rosa
- \* Capperò
- \* Peperoncino di Stromboli

Erbe spontanee, profumi mediterranei e note amaricanti si intrecciano in un equilibrio intenso e avvolgente, capace di raccontare la natura selvaggia e luminosa dell'isola.

Un carattere intenso, nato dalla terra del vulcano e pronto a sprigionare tutta la sua forza.



Foto: Sebastiano Cannavò  
@strombolistatidanimò



# SIZES & PRICES

## Regular 50 cL

Il nostro formato signature: elegante, versatile, e perfetto per la distribuzione retail e horeca.

- B2C €28
- B2B €20
- Buyer €16

## Mignon 10 cL

Un formato compatto e travel-friendly. Ideale per aeroporti e piccoli regali.

- B2C €12
- B2B €8,50
- Buyer €7

## Bag-in-box 3 L

Intelligente, sostenibile e conveniente. Il formato bag-in-box riduce i costi di packaging preservando la qualità.

- B2C €110
- B2B €90
- Buyer €75

AmarIDDU



Stromboli



Sicily, Italia

\* TAZ Siena

# AMARIDDU

## AMARO ITALIANO

Ricardo Grandi +39 366 4374836

tazsiena.com

Foto: Sebastiano Cannavò  
@strombolistatidanimò

