

ECUADOR

I cru provengono da singole aree di produzione e come l'uva che nasce sotto un particolare sole e da un determinato terreno hanno personalità spiccata e gusto deciso.

Sono l'espressione più immediata e "selvaggia" del cacao. Le singole piantagioni di provenienza interpretano le diversità genetiche di cacao oggi esistenti, partendo dai semi che meglio evidenziano le caratteristiche di ciascuna tipologia di pianta, selezionati, coltivati e lavorati secondo precisi disciplinari nei Paesi di origine.

Profumi:

Cacao tostato, profumo fresco di bosco, di corteccia e di rovi, the verde, miele di corbezzolo, frutta esotica (avocado, papaia, mango) pistacchio tritato.

Gusto:

Scrocchio deciso, in bocca sorprende per la sequenza dei sapori che ricorda: dal the verde al pistacchio, dalla salsa di mandorle alla frutta già presente nei profumi. Chiude con una leggerissima nota di sedano verde.

The Cru originate from individual production areas and, just as the grapes that flourish under a particular sun and from a specific soil, they have a marked personality and a decisive flavour. They are the most immediate and "savagely" expression of cacao. The individual plantations of origin interpret the genetic diversity of the cacaos existing today, from the beans which best highlight the characteristics of each plant type, selected, cultivated and processed in accordance with strict discipline in the countries of origin.

Aromas:

Toasted cacao, aroma of forest freshness, wood bark and brambles, green tea, strawberry tree honey, exotic fruits (avocado, papaya, mango), ground pistachio.

Taste:

Decisive snap, surprises the palate with a sequence of flavours reminiscent of: green tea to pistachio, almond sauce and the fruits already present in the aroma. It closes with a light note of young celery.

Disponibile in:

Available in:

- Confezione da 36 Napolitains
Boxes of 36 Napolitains
- Selezioni da 12 Napolitains
Selection of 12 Napolitains
- Monocru da 4 Napolitains
Monocru of 4 Napolitains
- Napolitains da 4,7 grammi
4,7 g / 0,16 oz Napolitains

Cioccolato Fondente Extra 70%
70% Extra Dark Chocolate

Note per la degustazione:

Tasting session notes:

I Cru. *The Cru.*
Ecuador

www.amedei.it

Un viaggio alla ricerca del piacere. *A voyage to the discovery of pleasure.*