



Amaro Santa Maria al Monte

è un amaro italiano a base principalmente di erbe.

Il Santa Maria al Monte è un amaro tipico composto da 36 erbe, spezie, fiori, radici e piante originarie da 4 continenti con cui si producono infusi alcolici, estratti e decotti che, opportunamente miscelati, conservano le benefiche proprietà che si trovano nel prodotto.

Tra gli ingredienti ci sono l'aloè, la mirra, il rabarbaro, lo zafferano, l'assenzio, il cardamomo e le noci di cola, in una base di alcool di vite. La ricetta, che non è mai stata modificata dal 1858, è segreta ed è tramandata da cinque generazioni dai padri del santuario della Madonna del Monte di Genova.

La produzione fuori dal convento, che fu curata dal liquorista Nicola Vignale, ebbe inizio alla fine del XIX secolo; da allora, ebbe tra i suoi consumatori abituali Emanuele Filiberto di Savoia-Aosta.

Dal 1989 esiste anche una versione piemontese aromatizzata con menta.

Caratteristiche organolettiche

- Sentori gustativi: gusto pieno e rotondo
 - Sentori olfattivi: erbaceo
- Grado alcolico: la gradazione alcolica è ancora oggi come era in origine di 40°
- Invecchiamento: viene maturato con un invecchiamento di almeno un anno in botte
- Servizio: è servito di solito come digestivo dopo un pasto, ma può essere anche gustato liscio a temperatura ambiente, con ghiaccio, con il caffè o in aggiunta alla Coca-Cola: il cocktail "Coca & Maria".