DON CARLO



Amaro Don Carlo fa incetta di premi: Medaglia d'Oro a Francoforte e Medaglia d'Argento a Lione

Si arricchisce il medagliere di Amaro Don Carlo di altri due importanti riconoscimenti, Medaglia d'Oro al Frankfurt International Trophy e Medaglia d'Argento al Concours International de Lyon per la qualità e la cura con cui questo prodotto artigianale di Eboli viene realizzato da Carlo Gargiulo e Angela Caliendo.

Amaro Don Carlo è stato riconosciuto come uno dei migliori della sua categoria dai degustatori provenienti da tutto il mondo che ogni anno si riuniscono nella città tedesca situata nella regione vinicola dell'Assia e nella capitale della gastronomia francese per valutare in modo rigoroso e premiare i migliori vini, birre, liquori e distillati ma anche formaggi, latticini e salumi di qualità provenienti da diversi Paesi.

Per l'edizione 2025 il **Frankfurt International Trophy** ha esaminato quasi **3500 campioni da 44 Paesi** (2350 campioni di vino, 550 di birra e 650 di liquore) e il **Concours International de Lyon** ha valutato **10.385 campioni** rappresentati da **54 Paesi**. Rigide le regole di organizzazione seguite come condizioni ottimali di conservazione, classificazione dei campioni secondo numerosi criteri, degustazione alla cieca e controllo dei degustatori selezionati.

Di colore nero, dal profumo intenso di noci e spezie e dal gusto aromatico Amaro Don Carlo, preparato con mallo di noce (60%) e di un mix di erbe e spezie selezionate, di recente è stato rilanciato con una nuova etichetta e un abbassamento del livello di zucchero per valorizzare le sue potenzialità di profumo e gusto.



DONCARLO



Amaro Don Carlo fa incetta di premi: Medaglia d'Oro a Francoforte e Medaglia d'Argento a Lione

Un prodotto artigianale locale capace, grazie quindi al suo valore, di dare **lustro e** visibilità al nostro territorio facendo sì che questo venga conosciuto e apprezzato anche al di fuori dei confini regionali e nazionali.



