



BRAULIO

Un leggendario amaro che ha il sapore della sua terra e il gusto magico di una antica ricetta immutata dal 1875.

Creato dal farmacista di Bormio Francesco Piloni, Braulio prende il nome da uno dei monti dell'Alta Valtellina, dove abbondano le erbe, le bacche, i fiori e le radici di cui ancora oggi si compone l'antica e segreta ricetta di questo amaro unico.

13 sono le piante aromatiche che lo compongono tra le quali si possono citare l'Achillea, l'Assenzio, la Genziana e il Ginepro.

Braulio, unico fra gli amari, invecchia in botti di rovere per due anni. La lenta maturazione unitamente alla gradazione alcolica di 21° e alla naturalità della sua formulazione creano in Braulio un equilibrio di sapori e un bouquet aromatico incomparabile.

