

**DON CARLO**  
LIQUORE ALLE ERBE



## Amaro Don Carlo Una passione di famiglia che guarda al futuro

La forza delle radici, la tenacia della passione, l'orizzonte del volo: in un solo istante un sorso di **Amaro Don Carlo** racchiude le tre direttrici temporali lungo le quali deve svilupparsi una storia per diventare unica.

**Passato, presente e futuro**, infatti, come tre anelli concentrici, sono il fulcro della personalità di Amaro Don Carlo.

Tutto parte da una tradizione di famiglia legata al nonno di **Carlo Gargiulo** che, insieme alla moglie **Angela Caliendo**, seleziona e propone con entusiasmo e professionalità prodotti di qualità nell'**Enoteca Gargiulo** fondata nel 1966 dal padre Vito a Eboli in via San Berardino e che dal 1989 si trova nell'attuale sede di Viale Amendola.

Tanti gli studi, i test e gli esperimenti che Angela Caliendo fa avendo come obiettivo la creazione di un amaro artigianale dalla spiccata personalità destinato però inizialmente a una produzione personale. E' il **1994** quando Angela ottiene una prima formula che si compone di **mallo di noce (60%)** e di un mix di **erbe e spezie selezionate**.

Profondamente legato alla ricorrenza del **24 giugno, festa di San Giovanni Battista**, il tenero mallo di noce raccolto in questo periodo viene lasciato macerare per 40 giorni con l'alcol e tutti gli altri ingredienti; trascorso questo tempo di riposo, Amaro Don Carlo raggiunge i 30 gradi alcolici e si delinea il suo tipico profilo olfattivo e gustativo.



Amaro Don Carlo  
viale Amendola, 137  
Eboli, Salerno

tel +39 0828 365338  
whatsapp +39 338 4735031  
colonialigargiulo@pec.it

p.iva 03300490657

**DON CARLO**  
LIQUORE ALLE ERBE



## Amaro Don Carlo Una passione di famiglia che guarda al futuro

Tuttavia Amaro Don Carlo non è il risultato di una semplice addizione di materie prime ma è **il frutto di tutto ciò che non è tangibile** come l'amore e la profonda dedizione oltre agli sforzi, ai sacrifici e agli investimenti personali che Angela e Carlo hanno compiuto nel tempo per far sì che questo arrivasse alla forma attuale e diventasse un progetto che guarda al futuro.

### LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Amaro Don Carlo è un amaro amabile ed elegante che esce fuori dagli schemi pur mantenendo la tradizione.

Di **colore nero**, dal **profumo intenso di noci e spezie** e dal **gusto aromatico** può essere gustato liscio o con ghiaccio. Le sue potenzialità emergono al meglio quando viene consumato a **-20°C**.

La sua versatilità permette l'utilizzo non solo come raffinato **fine pasto** ma anche come **liquore da meditazione** e prezioso alleato in **mixology** e in **cucina** per la preparazione di cocktail e aperitivi, dolci, dessert e piatti salati.

### LE ETICHETTE

Nel corso del tempo le etichette hanno subito una evoluzione pur conservando un **sapore vintage**.

Dalla prima, una **foto d'epoca in bianco e nero**, emerge con forza il senso di convivialità e di famiglia, di un liquore alle erbe da gustare in compagnia di familiari e amici.



**DON CARLO**  
LIQUORE ALLE ERBE



## Amaro Don Carlo Una passione di famiglia che guarda al futuro

Grazie al contributo del grafico **Mario Cavallaro** e dell'illustratrice **Valentina Grilli** si è giunti all'etichetta attuale che racchiude tutti e tre questi elementi visivi rappresentando così in modo completo l'anima e la filosofia di Amaro Don Carlo: la **Macchina a Vapore** è il passato di **Carmelina e Vito**, genitori di Carlo Gargiulo e fondatori dell'Enoteca, la **Bicicletta** è il **presente** di **Carlo e Angela**, proscutori dell'attività di famiglia, la **Mongolfiera** è il futuro di Antonio e Rosario, figli di Carlo e Angela ai quali viene fatto l'augurio di spiccare il volo seguendo il percorso che desiderano, qualunque esso sia, purché vissuto con passione. Lo sfondo giallo, oltre a ben armonizzarsi con le varie componenti grafiche, rende Amaro Don Carlo ben visibile sullo scaffale mentre i richiami in oro impreziosiscono il tutto.

Questa nuova etichetta è stata lanciata contemporaneamente all'introduzione di un **cambiamento nella formula**, ovvero a un abbassamento del livello di zucchero per consentire una ulteriore valorizzazione delle potenzialità di profumo e gusto.

### I RICONOSCIMENTI E I PREMI

Nel **2016** è stato tagliato il traguardo dei 50 anni di attività dell'Enoteca Gargiulo con l'ingresso di Amaro Don Carlo nel **Golosario**, la Guida di **Paolo Massobrio**. A gennaio 2020, in pieno periodo Covid, c'è stata la premiazione all'International Taste Awards con il Bronze Award.

**Per due anni consecutivi, 2022 e 2023, Amaro Don Carlo ha ottenuto la Grand Gold al Frankfurt International Trophy.**



**DON CARLO**  
LIQUORE ALLE ERBE



Amaro Don Carlo  
Una passione di famiglia  
che guarda al futuro

**Sia nel 2023 che nel 2024 è stato assegnato ad Amaro Don Carlo The Wine Hunter Spirits Award al Merano Wine Festival.**

Il **2024** segna l'anno dei massimi riconoscimenti con il premio di Merano, appunto, e il Gold Award al **Women's International Trophy, al Concours International de Lyon e al Campania Food Awards.**

Nel **2025** agli **Italy Food Awards** è stata assegnata la **Menzione Speciale** categoria Liquorifici a Gargiulo Coloniali per Amaro Don Carlo e al **Concours International de Lyon** la **Medaglia d'Argento.**



Amaro Don Carlo  
viale Amendola, 137  
Eboli, Salerno

tel +39 0828 365338  
whatsapp +39 338 4735031  
colonialigargiulo@pec.it

p.iva 03300490657