

Botanic bitter

Amaro
25% vol.



**Spirits Selection by
Concours Mondial de
Bruxelles 2021**
Gold Medal



WWSA 2021
Gold Award



Falstaff 2020
91 Punkte



**NY Intl Spirits
Competition 2020**
Bronze Winner



**Diamond Spirits
Award 2019**
Gold Medal

Materie prime**Ingredienti**

Alcol idrato, zucchero, estratti di piante aromatiche locali.

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

18°C o con ghiaccio

Botanic bitter è ottenuto da tinture di erbe, cortecce, radici e oli essenziali sapientemente selezionati. Il risultato è un amaro molto gradevole, con un equilibrato tenore zuccherino e una gradazione adatta a valorizzare la parte agrumata dell'aroma. Frutti, fiori e radici che lo compongono raccontano una ricetta fatta di sapori e sentori unici che contraddistinguono il gusto di *Botanic bitter*. Con un blend che si avvicina a tutti, è ideale come aperitivo, anche miscelato, intenso anche degustato freddo. Un nuovo e moderno approccio al classico «amaro».

Chiaro, dal colore ambrato/scuro frutto dei botanicals utilizzati, gustato liscio permette di distinguere ciascuna delle essenze che lo compongono. Apprezzato come aperitivo, Botanic bitter contiene erbe locali dalle proprietà tonico-digestive. L'inconfondibile e unico blend di note dolci e amare lo rende perfetto anche come ingrediente per la preparazione di cocktail e long drink. Gustato con ghiaccio per conferirgli un tono particolarmente prezioso e moderno.

Formati e confezioni

70cl

