ACQUISTATO IL .....

Bitter Aperitivo Artigianale

Da genziana, artemisia e sambuco, erbe spontanee della Valle d'Aosta

Il Bitter, lo sanno bene i barman di ogni parte del mondo, è uno degli ingredienti fondamentali per la produzione di cocktail. Entra a far parte di una infinita varietà di drink tra i più amati, da giovani e meno giovani. La Valdôtaine ne propone qui una versione unica nel suo genere. Un raffinasto Bitter artigianale ideale come aperitivo. La base sono erbe spontanee della Valle d'Aosta, come la genziana, l'artemisia e il sambuco. Insieme danno vita a un Bitter molto equilibrato, tra amaro e dolce. Il profumo e il gusto, poi, si completano con l'aggiunta di altre essenze vegetali, come le scorze di arancia amara e la radice di liquirizia. Un trait d'union ideale tra i profumi delle Alpi e quelli del Mediterraneo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	27% vol
Temp. Servizio	8/10°
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821