



ACQUISTATO IL

Aperol



Svinando

Da un'infusione di materie prime selezionate, tra cui arance, erbe e radici, in una combinazione bilanciata.

Ci sono prodotti che non hanno certo bisogno di presentazioni. E tra questi Aperol. Stiamo parlando dell'aperitivo perfetto. Un assoluto "must" per ogni buon appassionato di mixology, grazie al suo inconfondibile gusto "dolceamaro", perfetto liscio e ideale per la creazione di cocktail, lo spritz, tanto per citare il più amato a livello globale. Nasce da una ricetta segreta, rimasta invariata nel corso degli anni, ed è il frutto di un duro lavoro e sperimentazione. Quello che si può sapere è che Aperol nasce da un'infusione di materie prime selezionate, tra cui arance, erbe e radici, in una combinazione perfettamente bilanciata. Colore arancione brillante, inconfondibile e vivace, gusto e leggerezza, grazie ai suoi moderati 11 gradi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Aperitivo

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio Miscelato 4°-6°

Quando Berlo Cocktail party

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

Il suo inconfondibile gusto dolceamaro nasce da una ricetta segreta, rimasta invariata nel corso degli anni e risultato di duro lavoro e sperimentazione. Un'infusione di materie prime selezionate tra cui arance, erbe e radici, in una combinazione perfettamente bilanciata.