



ACQUISTATO IL

Angostura Aromatic Bitters

Il Bitter amico di tutti i barman



Svinando

"Un mobile cocktail senza Angostura è come una cucina senza sale e pepe". Si legge questo sul sito degli amari aromatici Angostura. E basta parlare con qualche barman professionista per capire che non si tratta assolutamente di un'esagerazione. Ne bastano poche gocce nei cocktail, infatti, per aggiungere complessità e intensificare il sapore degli altri ingredienti. Inoltre contrasta l'acidità degli agrumi e rende meno duri gli alcolici. E' facile riconoscere L'Angostura originale: ha un'etichetta over-size tutta da leggere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro
Provenienza Trinidad & Tobago

Uve

Gradazione 45% vol

Temp. Servizio miscelazione

Quando Berlo Cocktail party

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni