



ACQUISTATO IL

"Bitter 20" Aperitivo



Amaro premium di Sibona che nasce dalla lavorazione di 20 erbe e spezie. Ideale per aperitivi e cocktail raffinati.

Bitter 20 non è il "solito/semplice" amaro. Questo Bitter premium, infatti, nasce dalla grande esperienza di Sibona, distilleria che ha fatto dell'artigianalità e della qualità il suo segno distintivo. Il segreto di Bitter 20 risiede nella sua ricetta esclusiva. Una miscela di 20 erbe e spezie selezionate, tra cui spiccano rabarbaro, cannella, salvia, arancio dolce e amaro, e cascarilla. Questi ingredienti vengono macerati lentamente in un'infusione curata con estrema precisione per esaltarne ogni sfumatura aromatica. Dopo l'infusione, il bitter affina in vasche di acciaio inossidabile, mantenendo la freschezza e l'intensità dei suoi componenti. Nel calice si presenta di un colore rosso intenso. Al naso rivela un profumo elegante e armonico, con intense note erbacee, agrumate e speziate. In bocca, invece, è morbido e variegato, con un piacevole equilibrio tra le sfumature amaricanti del rabarbaro e la dolcezza della cannella e degli agrumi. Il retrogusto è persistente, con una piacevole nota amaricante che invita al sorso successivo. Incredibilmente versatile, questo Bitter è perfetto, servito liscio o con ghiaccio, come aperitivo. Da provare nella versione Spritz o come base per cocktail iconici come l'Americano o il Negroni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vermouth

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 26% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Cocktail party

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

Colore: Rosso intenso. Profumo: Elegante, armonico, coinvolgente, con intense note erbacee, agrumate e speziate. Sapore: Morbido, elaborato, variegato, persistente e piacevole. Note accattivanti di rabarbaro, cannella ed altre erbe e spezie. Retrogusto lungo e lievemente amaricante

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