



ACQUISTATO IL .....

## Stock Bitterissimo



## La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Uve

Tipologia Provenienza Italia

rioveilleliz

**Gradazione** 25% vol **Temp. Servizio** Ambiente

Cocktail party

Quando Berlo

Abbinamento Vinificazione

## Sensazioni

Di colore rosso rubino, si caratterizza per i suoi aromi mediterranei intriganti e decisi, in perfetto equilibrio tra note dolci e amare e con tutta la freschezza portata dai distillati e infusi di agrumi, in particolare di arance e limoni. Sensazioni che si ritrovano, rafforzate, al palato, grazie alle note intensamente profumate e gradevolmente amare degli assenzi e del rabarbaro, fino alle tonalità prettamente amare delle genziane, dell'aloe e delle diverse altre erbe officinali che compongono la ricetta segreta del bitter.

## Il bitter che racconta una storia lunga ben 140 anni. Tra tradizione e innovazione per

Per celebrare i suoi 140 anni di storia. Stock ha dato vita a un bitter dal carattere unico: il Bitterissimo. Questo nuovo prodotto incarna lo stile eccentrico e distintivo della casa, esprimendo al meglio l'essenza di un sapere liquoristico affinato nel tempo. Stock, del resto, è un nome storico nel panorama del beverage europeo. Un marchio che ha saputo attraversare epoche e mode, mantenendo sempre una qualità impeccabile. Fondata nel 1884 da Lionello Stock a Trieste, l'azienda ha costruito una solida reputazione grazie alla produzione di liquori e distillati di alta gamma, diventando un punto di riferimento nel settore. Bitterissimo nasce proprio per rendere omaggio a questa lunga tradizione. Il bitter è una categoria di spiriti che combinano sapientemente botaniche, spezie e agrumi per ottenere un gusto armonioso tra dolce, amaro e speziato. Bitterissimo Stock si presenta con un affascinante colore rosso rubino, simbolo della sua intensità e ricchezza aromatica. Il bouquet è un'esplosione di sentori mediterranei: le note agrumate di arancia e limone si fondono con la freschezza delle erbe officinali, creando un profumo intrigante e invitante. Al palato, la sua complessità si esprime con una perfetta sinergia tra dolce e amaro. Le note di assenzio e rabarbaro regalano un tocco intensamente aromatico, mentre la genziana e l'aloe conferiscono una persistenza amaricante che rende il sorso intrigante e avvolgente. Bitterissimo Stock si presta a molteplici utilizzi. Perfetto da gustare liscio con ghiaccio, per chi ama assaporare le sfumature pure del bitter, è anche l'ingrediente ideale per la miscelazione. Da provare con i grandi classici della mixology, come l'Americano e il Negroni. È la scelta perfetta per chi desidera sperimentare nuove combinazioni per dare un tocco distintivo ai propri cocktail.