



ACQUISTATO IL

Amaro Importante "Jefferson"



Svinando

Il liquore calabrese premiato dalla critica internazionale

Jefferson, amaro importante fin dal 1871. Importante per la grande qualità e per i numerosi riconoscimenti ottenuti, ovviamente. Non a caso nel 2018 è stato riconosciuto come miglior liquore al mondo ai World Liqueur Awards. Nasce in Calabria per mano di quelli del Vecchio Magazzino Doganale. Una terra che regala frutti ed erbe uniche al mondo che vengono selezionate accuratamente e raccolte a mano per essere usate nell'elaborazione di questo interessante liquore. Ci sono i famosi Limoni IGP di Rocca Imperiale, le arance dolci e amare di Bisignano, i bergamotti di Pellarò, l'origano della Palombara e il rosmarino di Bisignano. Tutte le botaniche vengono lavorate separatamente per raggiungere la perfetta estrazione dei profumi e degli aromi migliori. In infusione idroalcolica, rispettando la materia prima e soprattutto la stagionalità. Per questo, per elaborare una bottiglia di Jefferson occorrono più di 11 mesi. Del resto questo è il tempo necessario alla natura per donarci i suoi frutti migliori. Ideale servito fresco o con ghiaccio, è ottimo anche come ingrediente per la miscelazione, come bitter o in supporto ai vermouth.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 30% vol

Temp. Servizio liscio - on the rock's - miscelato

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

**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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821