



ACQUISTATO IL

Fernet Branca

Prodotto seguendo una ricetta Top Secret



Svinando®

Non c'è liquore più iconico e riconoscibile del classico Fernet-Branca. La sua originalità, del resto, ha letteralmente conquistato i 5 continenti. Nasce da una ricetta Top Secret, tramandata di padre in figlio. Di lei si sa solo che comprende ben 27 erbe, spezie e radici e che provengono da quattro continenti. In particolare il Rabarbaro arriva dalla Cina, la Genziana dalla Francia, la Galanga dall'India o dallo Sri Lanka e la Camomilla dall'Europa e dall'Argentina. Ma queste sono solo alcuni degli ingredienti. Quindi, erbe, spezie e radici vengono elaborate in infusi alcolici, estratti o decotti. Ma per completare il processo produttivo occorre almeno un anno. Il Fernet-Branca, infatti, per essere pronto deve prima riposare in botti di rovere. Qui, grazie a ossigeno e tannini, si evolve lentamente e affina tutte le sua componenti aromatiche. Semplicemente inimitabile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 39% vol

Temp. Servizio 5° - 8°

Quando Berlo After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni