



ACQUISTATO IL

Select Bitter Aperitivo

Il bitter che nasce dalla lavorazione di trenta botaniche differenti



Svinando

Antica ricetta veneziana. Siamo in laguna. E' il 1920. E' qui che nasce Select, un bitter unico nel suo genere che contribuirà alla diffusione della moda dell'aperitivo. E quando si parla di aperitivo, impossibile non citare il classico Spritz che nasce da un fortunato mix di vino bianco e acqua frizzante, o soda, e un terzo ingrediente amaricante, come il Select. Ottenuto dalla lavorazione di circa trenta botaniche differenti, viene ancora oggi prodotto seguendo l'originale procedimento.

La lavorazione del Select è un processo artigianale che si svolge in laguna. Il vino bianco di Venezia, il succo di limone ed il succo di lime sono le sole sostanze preziose a essere messe in contatto con le trenta diverse erbe aromatiche. L'acqua di spritz, la soda e il ghiaccio sono aggiuntati una volta terminata la lavorazione artigianale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Ready to drink

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 17.5% vol

Temp. Servizio 5

Quando Berlo Cocktail party

**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