



ACQUISTATO IL

Bitter Aperitivo Artigianale

Da genziana, artemisia e sambuco, erbe spontanee della Valle d'Aosta



Il Bitter, lo sanno bene i barman di ogni parte del mondo, è uno degli ingredienti fondamentali per la produzione di cocktail. Entra a far parte di una infinita varietà di drink tra i più amati, da giovani e meno giovani. La Valdottaine ne propone qui una versione unica nel suo genere. Un raffinato Bitter artigianale ideale come aperitivo. La base sono erbe spontanee della Valle d'Aosta, come la genziana, l'artemisia e il sambuco. Insieme danno vita a un Bitter molto equilibrato, tra amaro e dolce. Il profumo e il gusto, poi, si completano con l'aggiunta di altre essenze vegetali, come le scorze di arancia amara e la radice di liquirizia. Un trait d'union ideale tra i profumi delle Alpi e quelli del Mediterraneo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 27% vol

Temp. Servizio 8/10°

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

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