



ACQUISTATO IL

Fernet Gancia



Svinando

Amaro italiano dal gusto intenso e aromatico, perfetto come digestivo o ingrediente per cocktail

Il Fernet Gancia è un amaro italiano dal carattere deciso e avvolgente. Un'esplosione di sapori che affonda le sue radici nella tradizione liquoristica piemontese. La sua ricetta, custodita gelosamente da generazioni, è un sapiente mix di erbe e spezie provenienti da diverse aree geografiche del pianeta. Questo liquore è prodotto a Canelli, zona rinomata per la sua lunga storia nella produzione di vini e liquori di pregio. Gancia è un'istituzione nel mondo degli spirit, fondata nel lontano 1850 e da sempre impegnata nella creazione di prodotti di eccellenza. Il Fernet si distingue per il suo colore intenso, con caldi riflessi ambrati e sfumature dorate, dovute alla presenza dello zafferano. Già alla vista, si intuisce la sua ricchezza e complessità. Al naso esprime aromi intensi e aromatici, un bouquet avvolgente che invita alla scoperta. In bocca si rivela invece un amaro moderno, fresco e piacevole, con una spiccata nota amara, conferita dalla genziana, che si fonde armoniosamente con un retrogusto gentilmente speziato. Perfetto come digestivo dopo pasto, grazie alle proprietà delle erbe officinali che lo compongono, può essere servito liscio, con ghiaccio o come ingrediente in cocktail classici e moderni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Miscelato 4° - 6°

Quando Berlo After dinner, liscio con ghiaccio, cocktail

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

Colore intenso, dai caldi riflessi ambrati con nuance dorate grazie alla presenza dello zafferano. Profumo intenso e aromatico. Spiccate note amare e un retrogusto gentilmente speziato.