



ACQUISTATO IL

Bitter Extra Strong "Roger"

Ingredienti calabresi per un Amaro Extra Strong



Roger è un Bitter, un Amaro Extra Strong, tanto da riportare in etichetta la dicitura "Tenere Sotto Banco". Prodotto dal Vecchio Magazzino Doganale, nasce dall'unione di agrumi Calabresi raccolti manualmente, come i Limoni IGP di Rocca Imperiale, le arance dolci e amare di Bisignano e i bergamotti di Pellaro, con botaniche amaricanti tra cui la Genziana, la China e la Carlina. Non viene aggiunto alcun colorante e al termine della lavorazione viene filtrato solo con panni di lino, per questo può risultare leggermente torbido. Roger è un amaro controcorrente, senza compromessi. Ottimo da solo, bevuto liscio o con un cubetto di ghiaccio. E' indicato come digestivo ma può anche essere la base giusta per cocktail dallo stile unico.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 25% vol

Temp. Servizio miscelato

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni