PWS
Premium Wine Selection

Bitteranza

- Franco Cavallero Spiriti -

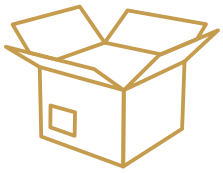


Italia
Piemonte
Asti



PROCESSO PRODUTTIVO

Processo meticoloso che inizia con l'infusione di erbe in acqua a 100°C, seguita dall'aggiunta di alcol puro per una macerazione profonda. Dopo le erbe vengono separate dalla soluzione liquida, ottenendo così un infuso aromatico potente. A questa base si aggiungono sciroppo di zucchero, acqua distillata, alcol aggiuntivo e un colorante rosso naturale.



PACKAGING

Una bottiglia da 100CL





CLASSIFICAZIONE

Bevanda spiritosa artigianale a base di erbe aromatiche amare

ALC./VOL.

25%



MATERIA PRIMA

Tanaceto, Assenzio, Genziana, Rabarbaro, Salvia Sclarea, Cascarilla, Pompelmo, Arancia Amara, Arancia dolce



Rosso rubino intenso e vivace.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intenso e complesso, dominato dalle note agrumate di arancia dolce, arancia amara e pompelmo, intrecciate ai sentori erbacei e balsamici di assenzio, tanaceto e salvia sclarea.



Deciso ed equilibrato, con una netta matrice amaricante data da genziana, rabarbaro e cascarilla, bilanciata dalla freschezza agrumata e da una piacevole morbidezza.