



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

NOME: 1592 BITTER DEL PRATOMAGNO

STATO/REGIONE: Italia (Toscana)

METODO: MACERAZIONE

GRADAZIONE: 25%

CAPACITA: 70 CL

INGREDIENTI: ALCOOL IDROLATO

BOTANICHE:

Ginepro toscano, artemisia, china,

Genziana, aloe, arancia dolce e amara,

cardamomo e liquirizia.

PRODUZIONE:

Insieme viene aggiunto tutte le botaniche

in macerazione per 14 giorni fino a quando il gusto non raggiunge la qualità desiderata, poi viene filtrato e imbottigliato.

COLORE: Rosso/blu/giallo

FRAGRANZA: Note balsamiche.

COME SERVIRLO

TEMPERATURA IDEALE: Tra 16°C e 18°C

BICCHIERE: TUMBLER BASSO

Può essere consumato in tutti i cocktail in miscelazione.

