

Bitter

Dall'accurata selezione delle erbe officinali, spezie e altro ancora, sapientemente lavorate, hanno preso vita Vermouth, Amaro, Bitter e Gin. Un metodo fatto di gesti attenti e segreti tramandati di generazione in generazione. Antica Ricetta posa le proprie radici esattamente su questa filosofia.



MATERIA PRIMA

Un bitter che ha come primo ingrediente un vino rosato Toscana IGT miscelato e lasciato riposare in una lenta infusione per diverse settimane con ingredienti selezionati che donano un carattere profondo ed intrigante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso carminio brillante.

Aroma: intenso, che ricorda nettamente la scorza di pompelmo e arancia, a cui si intrecciano note erbacee e di chiodi di garofano.

Degustazione: in bocca è caratterizzato da un piacevole gusto amaro in cui si riconoscono le note vinose, che regalano una complessità unica.

METODO DI PRODUZIONE

Un lungo e accurato processo di infusione di vino rosato toscano insieme ad una selezione accurata di botaniche.

Gradazione alcolica: 25%

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Ideale per i grandi classici della miscelazione, oppure liscio, con ghiaccio o con una leggera spruzzata di soda.

PUNTI CHIAVE

- Il termine "bitter" deriva dal tipico sapore amaro del liquido dovuto all'infusione di alcool con radici, cortecce, spezie, semi ed altri ingredienti erbacei o vegetali.
- Bitter Antica Ricetta è ottenuto dall'infusione di un vino rosato Toscana IGT di Ruffino insieme ad una selezione di erbe officinali che donano un carattere profondo ed intrigante.
- Bitter Antica Ricetta è l'ideale per la creazione di cocktails e grandi classici della miscelazione.

RUFFINO
1877