

Bitter

Bottega

Il Bitter Bottega viene prodotto con una soluzione di acqua e alcool buon gusto e un'infusione di erbe amaricanti, spezie, piante aromatiche e frutta. La sua inedita ricetta è il risultato di lunghe sperimentazioni, alcune delle quali, dovute all'incontro tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia, ne hanno definito il carattere così particolare. L'attuale ricetta è nata presso il più antico giardino botanico del mondo a Padova.

Per gustare al meglio il Bitter Bottega, si suggerisce di berlo allungato con soda o acqua tonica e uno spicchio d'arancia. Ottimo anche miscelato a succhi di frutta, in particolare di arancia e pompelmo. Il Bitter Bottega viene impiegato per la preparazione di numerosi cocktail e long drink di fama internazionale, tra i quali l'Americano e il Negroni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Liquoroso
Sottotipo	Rosso
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Gradazione	25.00 % vol.
Formato	Bottiglia da 0.70 L (0.70 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Liquore equilibrato, in bocca richiama le sensazioni olfattive. Accompagna l'assaggio la nota amaricante finale.
Profumo	Sentori agrumati, tra i quali spiccano gli aromi di chinotto e cedro, per gli intensi toni speziati e per una particolare e originale nota fruttata di melograno
Abbinamenti	Aperitivi di tutti i tipi
Temperatura di servizio	6/7°