



SIBONA

Antica Distilleria

BITTER

BITTER 20

APERITIVO SIBONA
PREPARATO CON 20 ERBE E SPEZIE

Un BITTER PREMIUM che nasce dalla nostra grande passione e sapienza nel creare prodotti artigianali di rara qualità.

Elegante, armonico, elaborato, con tratti aromatici unici dati dall'utilizzo di 20 diverse erbe e spezie, tra cui risaltano il rabarbaro, la cannella, la salvia, l'arancio dolce ed amaro e la cascarilla. Ottimo con ghiaccio, come aperitivo, anche nella versione Spritz e ingrediente fondamentale per la creazione di cocktails.

Regione: Piemonte

Ricetta: Selezione di 20 diverse erbe e spezie macerate in lenta ed accurata infusione secondo ricetta segreta ed esclusiva Sibona

Affinamento: in vasche d'acciaio inossidabile

Gradazione: 26 % vol.

Bottiglia: speciale ed elegante Bottiglia in vetro bianco personalizzata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto in cl.

Capacità: 70 cl.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso intenso

Profumo: Elegante, armonico, coinvolgente, con intense note erbacee, agrumate e speziate.

Sapore: Morbido, elaborato, variegato, persistente e piacevole. Note accattivanti di rabarbaro, cannella ed altre erbe e spezie. Retrogusto lungo e lievemente amaricante.

Temperatura di servizio: Circa 8° C

Consigli di degustazione: Perfetto puro, ottimo con Ghiaccio, come aperitivo, anche nella versione Spritz e ingrediente fondamentale per la creazione di cocktails come ad esempio i rinomati Americano e Negroni.