



## BITTER GRAN TORINO

### Ingredienti

Alcool, zucchero, estratti naturali di genziana, aloe, artemisia piemontese, rabarbaro, scorze essiccate di arancia dolce ed arancia amara calabrese ed altri aromi naturali.

### Zona di produzione

Torino Moncalieri, Piemonte

### Caratteristiche organolettiche

Dalle forti note agrumate tipiche dell'arancia amara di Calabria armoniosamente contrastanti con i sentori amaricanti dell'artemisia piemontese e della genziana, presenta un colore rosso rubino ed un corposo e persistente sentore speziato ed erbaceo.

### Tecnica di produzione

Le erbe, le spezie e le radici sono messe in infusione in alcool per ottenere i migliori estratti aromatici dei pregiati ingredienti utilizzati. Successivamente si procede alla miscelazione dell'alcool di cereali con gli estratti ricavati dalla precedente lavorazione di erbe, spezie e radici. Al composto così ottenuto viene aggiunto il caramello di zucchero.

### Come servirlo

Eccellente come aperitivo, un perfetto ingrediente nei cocktails classici come NEGRONI, AMERICANO, MILANO-TORINO e molti altri.

### Temperatura di degustazione

8° C

### Formati disponibili

Lt. 1