

Bitter

Aus sorgfältig ausgewählten und gekonnt verarbeiteten Heilkräutern, Gewürzen und mehr entstehen Vermouth, Amaro, Bitter und Gin. Eine Methode der aufmerksamen Handlungen und Geheimnisse, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Der Antica Ricetta beruht auf genau dieser Philosophie.



ZUTATEN

Ein Bitter mit einem toskanischen IGT-Roséwein als Grundzutat, der mit ausgewählten Zutaten, die ihm einen tiefen und faszinierenden Charakter verleihen, gemischt und mehrere Wochen lang in einem langsamen Aufguss ruht.

BESCHREIBUNG

Farbe: leuchtendes Karminrot.

Geruch: intensiv, erinnert deutlich an Pampelmuse- und Orangenschalen, verwoben mit Kräuter- und Nelkennoten.

Verkostung: Im Mund zeichnet er sich durch einen angenehm bitteren Geschmack aus, in dem die wenigen Noten erkennbar sind, die ihm eine einzigartige Komplexität verleihen.

PRODUKTIONSMETHODE

Ein langer und sorgfältiger Infusionsvorgang von toskanischem Roséwein mit einer sorgfältigen Auswahl von pflanzlichen Zutaten.

Alkoholgehalt: 25%

VERKOSTUNGSEMPFEHLUNG

Ideal für die großen Mix-Klassiker oder pur, auf Eis oder mit einem leichten Spritzer Soda.

BEMERKENSWERTES

- Der Name „Bitter“ leitet sich von dem typischen bitteren Geschmack der Flüssigkeit ab, der durch den Aufguss von Alkohol mit Wurzeln, Rinden, Gewürzen, Samen und anderen krautigen oder pflanzlichen Bestandteilen entsteht.
- Bitter Antica Ricetta wird aus einem Aufguss eines Toscana IGT Roséweins von Ruffino zusammen mit einer Auswahl an Heilkräutern hergestellt, die ihm einen tiefen und faszinierenden Charakter verleihen.
- Bitter Antica Ricetta ist ideal für die Zubereitung von Cocktails und großen Mix-Klassikern.

RUFFINO
1877