



BEETTER

aromatic bitter

100 ml | 45% vol.

METODO DI PRODUZIONE

- Macerazione degli ingredienti in distillato di grano e acqua.
- Infusione degli ingredienti in acqua.
- Assemblaggio dei due estratti e diluizione con acqua delle Alpi Marittime, miele e zucchero di canna grezzo.
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

BOTANICHE PRINCIPALI

- Propoli
- Scorza di limone fresca *Citrus limon*
- Chiodi di garofano *Syzygium aromaticum*
- Cannella *Cinnamomum verum*
- Menta *Mentha*
- Cardamomo *Elettaria cardamomum*
- Miele

Colore_ Ambrato intenso.

Olfatto e palato_ Intenso e persistente, balsamico con la nota di propoli preponderante.

Servizio_ Si presta ad ogni sperimentazione in miscelazione come Aromatic Bitter.

Allergeni: può contenere **glutine** e tracce di **frutta a guscio**.



LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

EST. 2011
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS