

Fernet 20

Liquore amaro digestivo, senza zucchero o caramello.

Tipologia	<i>Fernet</i>	Origine	<i>Sicilia</i>	Codice V0007
Grado alcolico	<i>40% vol</i>	Zuccheri	<i>0%</i>	
Contenuto	<i>70 cl</i>	Cartone	<i>6 bottiglie</i>	
Ingredienti in etichetta	<i>Acqua, alcool, infusi di piante aromatiche.</i>			
Aspetto fisico	<i>liquore secco.</i>	Colore	<i>Ambra intenso.</i>	
Olfatto	<i>Elaganti profumi erbacei si armonizzano con leggeri sentori agrumati e culminano in un raffinato e piacevole mentolato dato dalla nepetella selvatica.</i>			
Gusto	<i>Si apre con un'esplosione in bocca della parte amaricante, poi la sfumatura delicata degli agrumi e delle spezie lascia il posto a un lungo finale che rivela note balsamiche.</i>			
Composizione	<i>Infusione di erbe, radici, cortecce, fiori, foglie di vite, agrumi e spezie, rigorosamente, senza zucchero o caramello</i>			
Consigli per la conservazione	<i>Per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura ambiente. Il liquore correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi.</i>			
Abbinamenti e consigli d'uso	<i>Ottimo come digestivo da fine pasto e utilizzato in mixology grazie alla componente amaricante e all'assenza di zucchero o caramello che non caricano di dolcezza il mix.</i>			
Note	<i>Tappo in legno serigrafato, accoppiato con dosatore integrato.</i>			



www.anticacompagniaideiventi.it