

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

MIXOLOGY

OTTENUTO DALL'ORIGINALE RICETTA MONTANARO CHE UTILIZZA L'AGGIUNTA DI MARSALA FINE AL VINO BASE PER CONFERIRE UN COLORE DECISAMENTE AMBRATO-BRUNO ASSIEME ALL'UTILIZZO DI CARAMELLO NATURALE COME COLORANTE, INVECE DEL CARAMELLO SINTETICO.

In bocca il Rabarbaro e la Genziana, in combinazione con l'Assenzio, esaltano le note erbacee - amarognole; si percepiscono sentori agrumati molto intensi dati dall'arancio dolce e amaro, balsamici grazie all'utilizzo di Mirra e Aloe, speziati dati dalla Liquirizia e China che incentivano la bevuta, puliscono la bocca e sono ampiamente utilizzati in miscelazione.

L'insieme è reso morbido, vellutato e rotondo al palato dal caramello naturale che aggiunge una nota di dolce non invasiva che ammortisce l'acidità.

La gradazione alcolica è di 16° e la gradazione zuccherina di 180 grammi/lit.

Oltre che con il classico London dry Gin e con il Bitter (raccomandiamo il 6 P.M. Montanaro) si combina con Run e Whiskey rendendo il tutto rotondo e vellutato.



VERMOUTH DI TORINO

ROSSO

% 16°

75 cl

