

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

MIXOLOGY

LA DISTILLERIA MONTANARO DA SEMPRE COLTIVA UNA GRANDE PASSIONE PER INFUSI, ERBE E SPEZIE; IL DOTT. MARIO MONTANARO, IN PARTICOLARE, NEI PRIMI ANNI DEL NOVECENTO, MISE A PUNTO LA RICETTA DEL BITTER DA UTILIZZARE COME MEDICINALE NATURALE E NEI BAR DI ALLORA COME BASE PER COCKTAIL.

Nel 2021 la Distilleria Montanaro ha deciso di riproporre una versione attuale quest'antica ricetta mantenendone l'origine artigianale ma rendendola assolutamente naturale.

Grazie agli estratti naturali di scorza di mela rossa, patata dolce, ciliegia, carota, si ottiene un colore rubino intenso, mentre il sapore amarognolo è dato da un mix di erbe scrupolosamente selezionate dal nostro "Mastro Speciale" e, messe a macerare per un mese circa.

Nel suo profumo e gusto, spicca la nota amara della genziana che è ben bilanciata dall'arancio dolce e dalla liquirizia. Il Bitter Montanaro va a completare la gamma dei prodotti Montanaro da miscelazione perfetti per soddisfare le richieste dei più esigenti bartender: Aperitivo 6pm e la gamma dei Vermouth.

Il bitter Montanaro si esprime al meglio nella miscelazione classica, dall'Americano al Negroni, dove esalterà con eleganza e piacevolezza le note amaricanti.

La miscelazione con Spumanti ne esalta la parte erbacea e più fresca, consigliamo in alternativa una bella shakerata con ghiaccio oppure l'aggiunta di una spruzzata di seltz, per rivivere la vera essenza del Bitter Montanaro.



**BITTER
NATURALE**

25°



100 cl

