

## AMARO IMPORTANTE



# 30°

GRADO ALCOLICO

## 40°

INFUSI SEPARATI

- Assenzio
- Bergamotto
- Vaniglia

## 80°

INFUSI SEPARATI

- Pompelmo
- Arancia amara
- Arancia dolce
- Limone IGP

## 43°

INFUSO IMPORTANTE

- Rosmarino, origano, genziana,
- rabarbaro ed eucalipto

## 9

MESI – TEMPO DI  
PREPARAZIONE

## 40

GIORNI – RIPOSO  
IN BOTTIGLIA

## 25%

ZUCCHERO DI  
CANNA BIANCO

## 96.5°

ALCOL CEREALI  
Grano, mais e orzo

## 5/10°

TEMPERATURA  
TERMOREFRIGERATA

COLORE  
NATURALE

COME BERLO: ORIGINALE IN MISCELAZIONE, NEI GRANDI CLASSICI, COME BITTER O IN  
SUPPORTO AI VERMOUTH. TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO. NO CONGELATORE.

Un Amaro Importante, come riporta l'etichetta, prodotto in modo autentico e rurale prestando molta attenzione alla provenienza delle materie prime. La nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale coltiva e seleziona in Calabria le botaniche e gli agrumi. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino, l'eucalipto e l'origano che, unite ad altre erbe amaricanti, rendono naturale ed unico Jefferson. Il suo gusto mediterraneo, ma complesso, si lascia apprezzare sia a temperatura ambiente che fresco.