

AMARO SERALE, NO ALLA MODA

FRA

NO

MO

DA



45°
INFUSO SEPARATO
- Vaniglia

80°
INFUSI SEPARATI
- Pompelmo
- Arancia amara
- Arancia dolce
- Limone IGP

50°
INFUSO RURALE
Origano, rabarbaro,
rosmarino
ed eucalipto

F
PARTE VINOSA
FORTIFICATA
Genziana, salvia,
rabarbaro, china
e coriandolo

SEGRETO
INFUSO NOMINATO
INDISCIPLINATO

12
MESI – TEMPO DI
PREPARAZIONE
*Vendemmia
tardiva diraspatura
manuale*

50
GIORNI – RIPOSO
IN BOTTIGLIA

96.5°
ALCOL CEREALI
Grano, mais e orzo

5/10°
TEMPERATURA
TERMOREFRIGERATA

**DOLCEZZA
NATURALE**
SVILUPPATA DALLA
PARTE VINOSA

**COLORE NATURALE
POCO TORBIDO**

COME BERLO: TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO. NO CONGELATORE.
NOI CONSIGLIAMO UN BICCHIERINO CON DOLCI E CIOCCOLATO.
TRASVERSALE IN MISCELAZIONE

24°
GRADO ALCOLICO