

FRED JERBIS

ORIGINAL ITALIAN SPIRITS

BITTER

34



*Handcrafted
Unfiltered*

Definizione Original Italian Bitter

Grado Alcolico 25% VOL

Metodo di Produzione 3 metodi estrattivi macerazione a freddo di pianta essiccata; macerazione a caldo (digestione) e distillazione in corrente di vapore.

Ingredienti 34 botaniche come da antica ricetta italiana, in particolare utilizziamo: genziana, angelica, assenzio, arancio e limone.

Colore Tonalità aranciate, dovute ai naturali colori delle piante, con l'aggiunta di zucchero bruciato.

Profumo Note erbacee e agrumate intense, ma nel complesso è rotondo ed equilibrato.

Gusto Erbaceo delicato, ma persistente; amaricante, ma bilanciato. La percezione alcolica è molto discreta per un concetto di ricetta tradizionale dove lo zucchero è ben bilanciato. Il corpo è dato dalle note amare, dovute dalla macerazione di piante come radice di genziana e dalla ricchezza di botaniche che lo rendono complesso e

persistente. Finale morbido e rotondo grazie agli agrumi. Eventuali presenze di precipitati, sul fondo della bottiglia, sono determinate dalla naturalità delle materie prime impiegate nella produzione di questo bitter.

Retrogusto Amaro persistente dato dalle botaniche amaranti, ma attenuato dalla freschezza degli agrumi.

Caratteristiche Ottimo come aperitivo, come d'abitudine storica, ma anche in abbinamento, per aumentare la complessità del cocktail.

Abbinamenti Ideale nel cocktail tradizionali italiani, perfetto miscelato insieme agli altri prodotti a marchio Fred Jerbis.

BOTTIGLIA

Peso vetro g 620; Confezionata g 1360 - Dimensioni mm 81x81; Altezza mm 201

CARTONE

Contenuto n° 6 bottiglie da cl 70 - Peso: Kg 8,15 - Dimensione mm 262x179x230h -

Volume dm³ 10,78

PALLET EUR

Cartoni/strato n° 19 - Strato/pallet n° 6 - Cartoni/pallet n° 114 - Volume dm³ 1480 -

Ingombro pallet intero (compreso pallet): 800x1200x1540h - Peso (escluso pallet) Kg 928

PRODOTTO CONTENUTO

Per bottiglia litri 0,7 - Per cartone litri 4,2 - Per pallet litri 479