VENTI

L·AMARO ITALIANO

VENTI – L'AMARO ITALIANO ANALCOLICO

Vengono utilizzati diversi metodi di estrazione in funzione del tipo di botanica, la quale rimane sempre il punto di partenza per decidere in che modo poterne estrarre gli aromi. La lavorazione iniziale delle botaniche in termini di triturazione e assemblaggio tra diverse tipologie è fondamentale al fine che i sapori si mantengano una volta che le macerazioni hanno inizio. Il segreto è infatti nel sapere gestire ogni botanica in modo unico. Alcune delle estrazioni avvengono in alcol essendo un grande estrattore di aromi; nonostante ciò l'intero processo di produzione lo rende analcolico. Ci si è inoltre avvalsi di procedimenti innovativi al fine di dare una stabilità di gusto al VENTI analcolico che lo rendesse analogo al VENTI con alcol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il palato richiama immediatamente sentori di arancia e rabarbaro, seguiti da note mediterranee e fresche. Percezioni terrose e calde si uniscono armoniosamente creando un corpo bilanciato, prima che la genziana e altre botaniche alpine diano spazio ad un lungo e gentile finale amaricante.

Cod. 49305 – 75 cl. – U. ct. 6 bt.

1957 Rinaldi