

MIXABILITY | ESSENZE

BORDIGA TINTURA PEPERONCINO

BORDIGA | ITALY

5 cl / 80°

Category: Tintura

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Come tutte le tinture Bordiga, Tintura Peperoncino nasce da una sapiente miscelazione di infusi e distillati, nella quale gli oli essenziali della pianta botanica principale esprimono al massimo tutto il loro profumo. Bordiga è una distilleria molto particolare, specializzata nel rigore e nel rispetto della tradizione. Il suo punto di forza sono le erbe officinali alpine raccolte ancora oggi a mano ed essiccate in alta quota dai montanari, in un ambiente incontaminato. Questo significa che le botaniche utilizzate sono spontanee, e dunque intrinsecamente biologiche. Vengono raccolte senza l'ausilio di motori, senza pesticidi, fertilizzanti, anticrittogamici e soprattutto con enorme attenzione alla qualità dei prodotti nel rispetto dell'ambiente. Ogni produzione, proprio come una volta, è totalmente condizionata dal susseguirsi delle stagioni e dalle variazioni del clima. Una volta raccolte, le erbe vengono minuziosamente controllate dai Mastri distillatori che consegnano alla lavorazione solo le migliori.



HOW DO I DRINK IT?

Ideale per svariati usi. Nella preparazione di cocktail e non solo. Può essere utilizzata come ingrediente, come raffinato tocco di finitura di un prestigioso cocktail, può essere fiammata sul drink unendo all'alta qualità anche quel tocco scenografico che stupisce prima gli occhi e poi il palato. Da provarsi anche in cucina per la preparazione di piatti speciali e, perche no, di gustosi "finger foods" per accompagnare un eccellente aperitivo.

