

MIXABILITY | BITTERS

## BORDIGA APERITIVO

BORDIGA | ITALIA

70 cl / 16°

**Tipologia:** Aperitivo

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

L'Aperitivo Bordiga, così come i Bitter, con le loro etichette ispirate all'originale degli anni Venti, riflettono tutta l'atmosfera e la spensieratezza dell'epoca, lasciando un sapore inconfondibile di agrumi gradevolmente amaro. Un equilibrato connubio di Arancia e Rabarbaro che danno quel tocco inconfondibile di leggera affumicatura tipica della radice di Rabarbaro Cinese. 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.

### COME LO BEVO

È consigliato nello Spritz. Ecco la ricetta ideale: 4 cl Aperitivo Bordiga, 4 cl Vino bollicine, Soda. Bicchiere: tumbler. Decorazione: buccia d'arancia. Riempire il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti nel bicchiere e mescolare, aggiungere la soda, decorare e servire.

