

LIQUORI | LIQUORI

ARGALÀ BITTER APERITIVO

ARGALÀ | ITALIA



70 cl / 25, 45°

Tipologia: Liquore

Materia prima: erbe, spezie, frutta

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Bitter Argalà ha nei fiori di genzianella, utilizzati come amaricante principale, la sua firma territoriale alpina. La colorazione è completamente naturale, ottenuta con un'infusione in acqua calda di fiori di ibisco e karkadè, acquistato direttamente dalla missione di Bozoum, in Repubblica Centrafricana

COME LO BEVO

Utilizzabile in qualsiasi preparazione che preveda l'uso del bitter in miscelazione, caratterizza i drink con due note in particolare: la lunga persistenza amara della genzianella e la piacevole acidità del karkadè, che ben si sposa con la base agrumata del bitter. Ottimo come semplice aperitivo con la soda, è consigliabile anche liscio come digestivo per apprezzarne appieno le proprietà amaricanti.

FOCUS

il Genepy che viene utilizzato per GIn Argalà viene lavorato con una tecnica ancestrale molto particolare che è la sospensione alcolica: il Genepy viene messo in sospensione nella parte alta dei tini di acciaio dove viene posto l'alcool. l'alcool evapora naturalmente ed i suoi vapori passano attraverso il Genepy in sospensione. i vapori si condensano una volta incontrato il coperchio del tino che crea una vera opposizione ai vapori alcolici. a questo punto i vapori alcolici intrisi di olii essenziali di Genepy ritornano allo stato liquido e ritornano nell'alcool aromatizzandolo

