



BITTER PIZARRO

Tipologia: bitter al cacao
Gradazione Alcolica: 25%
Formato: 70Cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore e Aspetto: rosso rubino brillante

Olfatto: sentori caldi di arancio dolce e note vegetali di erbe verdi, assenzi e radici accompagnano la trama balsamica del cacao criollo Gran Blanco e della sua melassa.

Gusto: morbido, incisivo e complesso. Le spezie e la complessa amaricatura di genziana e china esaltano le note di fava verde, cenere, burro e mucillagine di cacao. Avvolgente e profondo al palato, possiede un finale persistente, pulito e fresco.

Modalità di Consumo

Temperatura di Servizio: 6 -7 °C

Miscelazione: ottimo se allungato con soda o acqua tonica, perfetto on the rocks. Viene impiegato per la preparazione dei classici dell'aperitivo, di numerosi twist di cocktail e long drink di fama internazionale, tra i quali lo Spritz, l'Americano, Milano Torino e il Negroni.

Condizioni di Conservazione

Conservare a confezione integra, in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore, a una temperatura tra i 15 e i 20°C.

FAMILIA PIZARRO

Peruvian Soul, Italian Craft
www.familiapizarro.com