



# 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](http://www.familiapizarro.com)