



BITTER ITALIANO

RICETTA CLASSICA

DESCRIZIONE

Questo Bitter è la combinazione perfetta di infusi di erbe, agrumi e spezie, ispirata al vecchio stile "Bitter di Milano" che Anselmo preferiva chiamare "Bitter Italiano".

Nei vecchi appunti di Carlo Anselmo sono presenti tante ricette di cocktails che contengono il Bitter. Lo consigliamo miscelato insieme al Vermouth Anselmo per ottenere il miglior Milano-Torino.

INFUSO BLEND

Genziana
Pompelmo
Guaiaco
Quassio
Arancio Amaro
Assenzio Romano
China
Rabarbaro

16% Zucchero Grezzo di canna bianco
25% Alc.

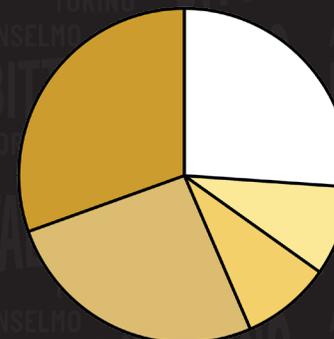
FORMATO

700 ml e

COME BERLO

Miscelato nei grandi classici

NOTE DEGUSTAZIONE



- AGRUMATO 30%
- AMARICANTE 30%
- ERBACEO 30%
- SPEZIATO 5%
- FRUTTATO 5%

Carlo Anselmo

ANSELMO

www.anselmotorino.com