

INVERUM

AMARO DI RADICI

"Inverum" nasce dalla fusione di *invernum* (inverno) e *verum* (vero) e richiama la forza autentica delle radici e l'energia della terra nei mesi più rigidi. Un amaro che affonda nel profondo, sia per gusto che per spirito.

Inverum è un amaro intenso, corposo e speziato, che unisce la vivacità pungente dello zenzero alle sfumature amaricanti di rabarbaro con sentori di china e accenti di arancio amaro. Al naso si presenta ricco e profondo, mentre al palato rivela un equilibrio deciso tra l'amaro delle radici e la freschezza vibrante delle spezie. Il finale è lungo, caldo, con una nota lievemente piccante.

CARATTERISTICHE

Tipologia: Amaro di radici

Metodo: infusione delle radici in alcol e Vecchia Grappa di Prosecco

Gradazione alcolica: 28% vol.

BOTANICHE

Il carattere deciso di Inverum è definito da un mix calibrato di botaniche selezionate: zenzero (vivacità speziata e nota piccante) e rabarbaro (amaro profondo e persistente).

PACKAGING

Bottiglia: vetro wild glass, 100% riciclato

Tappo: sughero naturale con carboni attivi, 100% di origine naturale

Etichetta: carta 100% riciclata

Astuccio e imballo: carta 100% riciclata

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Da gustare liscio a 6-8°C come digestivo, oppure a temperatura ambiente per apprezzarne appieno le note più profonde e terrose. Ideale anche nella mixology, come ingrediente distintivo in cocktail strutturati. Bicchiere consigliato: tumbler basso.

FORMATO

Disponibile in bottiglia da 70 cl



EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 001328

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 061322

QR Code

