



I12061010

Liquore Negroni - ml 100

Tradizionale cocktail italiano, il Negroni nasce nel 1919 a Firenze, nell'aristocratico Caffè Casoni. La storia narra che il Conte Camillo Negroni chiese al bartender Fosco Scarselli di 'rinforzare' il suo solito cocktail Americano, sostituendo la soda con il gin, in onore del suo ultimo viaggio a Londra. Questo nuovo cocktail divenne noto prima come "l'Americano alla moda del conte Negroni" per prendere poi il nome di chi lo aveva ideato, ovvero il Conte stesso. Si affermò in breve tempo come uno dei più famosi cocktail da aperitivo, sia a livello nazionale che mondiale, ed è ancora oggi un'eccellenza della miscelazione italiana. Il Negroni Bottega, nella versione pronta per essere servita, presenta il caratteristico colore rosso rubino, con riflessi vermigli, e un bouquet tipico, intrigante e articolato.



Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il Negroni Bottega nasce dalla miscelazione di tre prodotti firmati Bottega:

- > Il Vermouth Rosso Bottega, che ha origine da una selezione di Merlot e deve il suo carattere inconfondibile ad una ricetta originale e segreta, che prevede l'impiego di oltre 30 botaniche tra le quali spiccano, con la loro intensità, l'assenzio gentile, quello pontico e quello romano, le foglie di basilico, i semi di coriandolo, la maggiorana, l'origano, la salvia sclarea, e su tutte, il radichio rosso.
- > Il Bitter Bottega, un prodotto dal carattere forte e deciso, che si distingue per la freschezza, data dagli infusi di chinotto, di bucce di pompelmo e di cedro, per la tipicità conferita dall'estratto di melograno, ingrediente perfetto e distintivo, e per l'intensità aromatica dovuta al gran numero di botaniche impiegate.
- > Il Bacûr Distilled Dry Gin Bottega, dalla personalità unica dovuta alla attenta selezione delle materie prime, prodotto utilizzando acqua delle alpi e botanical esclusivamente di origine italiana, come le bacche di ginepro di origine toscana, le foglie di salvia del Triveneto e le scorze di limone della Sicilia.

Il dosaggio accorto di tre ingredienti selezionati e di grande qualità dà vita a un Negroni caratterizzato da un perfetto equilibrio tra il secco conferito dal gin, il dolce dovuto al vermouth e la nota amaricante del bitter. Un cocktail dal carattere forte e deciso, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti e raffinati.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino, con riflessi vermigli.

Olfatto: Elegante e asciutto, al naso rivela intensi profumi agrumati tra i quali spicca l'arancia rossa, accompagnati a sentori speziati e a note di erbe aromatiche.

Gusto: Pieno e avvolgente, di ottima struttura e al tempo stesso dissetante, al palato presenta un ottimo bilanciamento tra il gusto amaro del bitter, la nota morbida del vermouth e l'aromaticità pungente del gin.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 26%

Temperatura di Servizio: 8 °C

Abbinamenti: È un cocktail già pronto, da consumare on the rocks e con scorza di arancia. Ottimo con stuzzichini salati, olive verdi grosse, tartine integrali con petto d'anatra, prosciutto stagionato o salmone, si abbina perfettamente anche con formaggi come parmigiano e pecorino.

Da consumare preferibilmente: Entro 2 anni.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.

Formati disponibili: 10, 70 cl



I12061070

Liquore Negroni - ml 700

Tradizionale cocktail italiano, il Negroni nasce nel 1919 a Firenze, nell'aristocratico Caffè Casoni. La storia narra che il Conte Camillo Negroni chiese al bartender Fosco Scarselli di 'rinforzare' il suo solito cocktail Americano, sostituendo la soda con il gin, in onore del suo ultimo viaggio a Londra. Questo nuovo cocktail divenne noto prima come "l'Americano alla moda del conte Negroni" per prendere poi il nome di chi lo aveva ideato, ovvero il Conte stesso. Si affermò in breve tempo come uno dei più famosi cocktail da aperitivo, sia a livello nazionale che mondiale, ed è ancora oggi un'eccellenza della miscelazione italiana. Il Negroni Bottega, nella versione pronta per essere servita, presenta il caratteristico colore rosso rubino, con riflessi vermigli, e un bouquet tipico, intrigante e articolato.



Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il Negroni Bottega nasce dalla miscelazione di tre prodotti firmati Bottega:

- > Il Vermouth Rosso Bottega, che ha origine da una selezione di Merlot e deve il suo carattere inconfondibile ad una ricetta originale e segreta, che prevede l'impiego di oltre 30 botaniche tra le quali spiccano, con la loro intensità, l'assenzio gentile, quello pontico e quello romano, le foglie di basilico, i semi di coriandolo, la maggiorana, l'origano, la salvia sclarea, e su tutte, il radichio rosso.
- > Il Bitter Bottega, un prodotto dal carattere forte e deciso, che si distingue per la freschezza, data dagli infusi di chinotto, di bucce di pompelmo e di cedro, per la tipicità conferita dall'estratto di melograno, ingrediente perfetto e distintivo, e per l'intensità aromatica dovuta al gran numero di botaniche impiegate.
- > Il Bacûr Distilled Dry Gin Bottega, dalla personalità unica dovuta alla attenta selezione delle materie prime, prodotto utilizzando acqua delle alpi e botanical esclusivamente di origine italiana, come le bacche di ginepro di origine toscana, le foglie di salvia del Triveneto e le scorze di limone della Sicilia.

Il dosaggio accorto di tre ingredienti selezionati e di grande qualità dà vita a un Negroni caratterizzato da un perfetto equilibrio tra il secco conferito dal gin, il dolce dovuto al vermouth e la nota amaricante del bitter. Un cocktail dal carattere forte e deciso, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti e raffinati.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino, con riflessi vermigli.

Olfatto: Elegante e asciutto, al naso rivela intensi profumi agrumati tra i quali spicca l'arancia rossa, accompagnati a sentori speziati e a note di erbe aromatiche.

Gusto: Pieno e avvolgente, di ottima struttura e al tempo stesso dissetante, al palato presenta un ottimo bilanciamento tra il gusto amaro del bitter, la nota morbida del vermouth e l'aromaticità pungente del gin.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 26%

Temperatura di Servizio: 8 °C

Abbinamenti: È un cocktail già pronto, da consumare on the rocks e con scorza di arancia. Ottimo con stuzzichini salati, olive verdi grosse, tartine integrali con petto d'anatra, prosciutto stagionato o salmone, si abbina perfettamente anche con formaggi come parmigiano e pecorino.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.

Formati disponibili: 10, 70 cl