18 50
GANCIA

BITTER

Liquore artigianale ottenuto secondo la ricetta originale di Casa Gancia, che ha ripristinato un classico della sua tradizione, mantenendone i segreti e l'unicità. Riproposto nella storica etichetta di metà '800, Bitter Gancia è una miscela di erbe e spezie, perfettamente bilanciata nelle note amare e vegetali.

FORMATI DISPONIBILI: 100Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: il colore è rosso rubino, brillante e caratteristico.
Esame olfattivo: al naso esprime aromi intensi di frutta e sensazioni speziate che si fondono con erbe officinali ed aromatiche per creare una miscela unica.
Esame gustativo: al palato risulta fresco e secco, perfettamente bilanciato nelle note amare e vegetali, comunque rotondo, ricco di note dolci e speziate che completano l'assaggio regalando una scia amaricante.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli
Materie prime: alcol, zucchero, erbe e spezie aromatiche, tra cui china e genziana.
Metodo di produzione: le erbe e le radici vengono macinate e successivamente immerse in una soluzione alcolica. In seguito questa soluzione viene lasciata macerare per 21 giorni. Ultimata l'estrazione della parte aromatica, l'infusione viene fatta maturare per almeno un mese in modo che assuma limpidezza.
Gradazione: 25% vol.

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: ottimo bevuto liscio, con ghiaccio ed una scorsa di arancia. In miscelazione Bitter Gancia dà il meglio di sé nella creazione dei cocktail più famosi come Negroni e Americano.
Temperatura di servizio: 6-8° C, a seconda delle occasioni di consumo.

BITTER
Perfect serve

NEGRONI SBAGLIATO: *dal nome più che evocativo, il Negroni sbagliato nasce nel 1972 presso il famosissimo Bar Basso, locale storico del bere bene milanese, grazie all'abilità di Mirko Stocchetto. Lo sbaglio che ha fatto nascere questo twist del classico Negroni è stato aggiungere dello spumante brut al posto del gin. Oggi il Negroni sbagliato è un marchio registrato dello stesso Bar che gli ha dato i natali ed è una versione più leggera e meno alcolica dell'originale. .*

Tipologia: pre dinner (sparkling)

BICCHIERE
Tumbler basso
TECNICA
Build
INGREDIENTI
30 ml Bitter Gancia
30 ml Vermouth di Torino Rosso Gancia
30 ml Pinot di Pinot Brut
GUARNIZIONE
Fetta di arancia

AMERICANO: *l'Americano rappresenta un cocktail storico italiano, frutto della combinazione di ingredienti tipici come il bitter e il vermouth di Torino, arricchito da soda per incontrare i gusti dei turisti stranieri. Un cocktail che conquista al primo sorso grazie alla sua texture e allo straordinario accostamento di sapori. La sua storia intreccia tradizione, marketing e cultura popolare, rendendolo un simbolo dell'aperitivo italiano nel mondo.*

Tipologia: pre dinner
IBA cocktail: The Unforgettables

BICCHIERE
Tumbler basso
TECNICA
Build
INGREDIENTI
30 ml Bitter Gancia
30 ml Vermouth di Torino Rosso Gancia
Splash di Soda
GUARNIZIONE
Mezza fetta di arancia e scorza di limone