18 50
GANCIA

FERNET

Casa Gancia ha riscoperto l'antica ricetta originale risalente ad inizio Ottocento contenente i segreti di questo prodotto unico: un liquore amaro, realizzato con metodi artigianali, che nella sua storia annovera numerosi premi tra cui 21 diplomi d'onore e 17 medaglie d'oro.

FORMATI DISPONIBILI: 70Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: il colore è intenso, dai caldi riflessi ambrati con nuance dorate, grazie alla presenza dello zafferano.
Esame olfattivo: profumo intenso e aromatico.
Esame gustativo: spiccate note amare e un retrogusto gentilmente speziato.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli
Materie prime: alcol, zucchero, erbe e spezie aromatiche, provenienti da diverse aree geografiche - tra le principali: china, genziana, zafferano, menta e liquirizia.
Metodo di produzione: Il processo prevede la macerazione delle botaniche in alcool neutro per estrarne gli oli essenziali e le proprietà digestive. L'infuso viene quindi filtrato, dolcificato e completato con caramello, per conferire il caratteristico colore ambrato.
Gradazione: 40% vol.

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: consigliato a fine pasto, è perfetto gustato liscio, con ghiaccio o come correttivo nel caffè. Eccellente come ingrediente base per esaltare il sapore di cocktail innovativi!.
Temperatura di servizio: 6-8° C, a seconda delle occasioni di consumo.

FERNET
Perfect serve

FERNET MULE: *un incontro audace tra la purezza della Vodka e l'anima officinale del Fernet. Il Fernet Mule reinterpreta un classico senza tempo, aggiungendo una profondità speziata e balsamica alla vivacità di ginger beer e lime. Un drink botanico, intenso e incredibilmente rinfrescante, pensato per chi cerca un carattere deciso in ogni sorso.*

Tipologia: after dinner

BICCHIERE
Copper mug
TECNICA
Build
INGREDIENTI
45 ml Russian Standard Vodka
15 ml Fernet Gancia
Mezzo lime spremuto
Top Ginger beer
GUARNIZIONE
Spicchio di lime

FERNANDITO: *molto più di un semplice cocktail, questo mix di Fernet e Coca-Cola è diventato il drink nazionale argentino, in particolare nella provincia di Córdoba dove ha visto la luce negli anni '70. Si dice sia nato dall'esigenza di "addolcire" le intense note botaniche dell'amaro per renderlo un compagno rinfrescante durante le lunghe serate di musica e asado. Oggi il Fernandito è un rito sociale imprescindibile, un ponte perfetto tra l'erboristeria italiana e lo spirito vibrante del Sud America.*

Tipologia: after dinner
IBA cocktail: New Era

BICCHIERE
Tumbler alto
TECNICA
Build
INGREDIENTI
50 ml Fernet Gancia
Top Cola
GUARNIZIONE
Foglie di menta