

DIBALDO

UNBITTER

Classificazione: Bitter vino (bitter a base di vino bianco)

Gradazione alcolica: 21% vol.

Formato bottiglia: 50 cl.

Ingredienti: vino bianco dell'Emilia-Romagna, zucchero, alcol, infuso di oltre 25 erbe aromatiche e spezie lavorate con cura artigianale.

Note di degustazione: UnBitter è l'equilibrio tra l'amaricante del bitter e l'avvolgenza del vermouth: al gusto è subito caldo, in perfetto equilibrio tra note dolci e bitter che si fondono in un originale gusto piacevolmente armonico, in cui l'amaro è accompagnato da dolci chinotti canditi. Il perfetto connubio di note agrumate, legnose, muschiate, ambrate e orientali con un finale di cannella, selezionati assenzi e pregiata corteccia di angostura, UnBitter è un'Essenza magnetica, capace di vivere sia in purezza che in miscelazione.

Note di testa: note di fiori di arancio e scorze di agrumi.

Note di cuore: note amaricanti di genziana e china.

Note di base: note muschiate di pregiate resine medio-orientali.

Come degustarlo: freddo, liscio o mescolato, per un classico Americano consigliamo l'abbinamento a 721 Vermouth Rosso con l'utilizzo di molto ghiaccio, per consentire alle Essenze DiBALDO di esprimere in libertà i propri accordi aromatici. La concentrazione di UnBitter fa sì che con 3-4cl di ciascuna bottiglia si ottenga un Americano completo ed equilibrato.

Le Essenze DiBALDO hanno un'alta intensità aromatica per promuovere il consumo di alcool in modo contenuto e responsabile.

DiBALDO non utilizza additivi chimici, coloranti artificiali, caramello o zucchero bruciato.



DiBALDO - Baldinini srl
Via E. Curiel, 26/b
47922 Viserba di Rimini (RN)
www.dibaldospirits.com | info@dibaldospirits.com
FB/IG: @dibaldospirits

DiBALDO è un'azienda fondata da Baldo Baldinini, profumiere e alchimista, nominato Maestro d'Arte e Mestiere nell'ottobre 2020.



MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE