



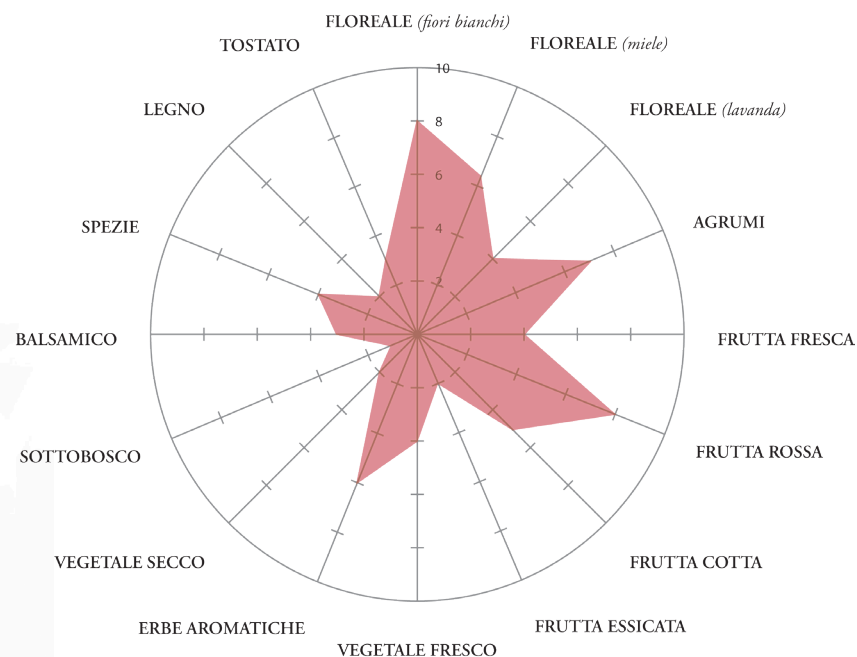
Cod. 4777 ROSEN BITTER (Rosa Alpina) 25,4 ° 1LT IT

Rosen Bitter è un liquore alcolico ottenuto dall'infusione di erbe e bacche di montagna. L'infusione prende luogo in appositi recipienti e ha una durata di circa 20 gg. Alcune essenze come quella della rosa, oppure dell'alloro, vengono ottenute per distillazione in modo da raggiungere una maggiore esaltazione aromatica. Al termine i prodotti grezzi (i singoli infusi piuttosto che i distillati) vengono mescolati. Tuttavia il blend ottenuto ha bisogno di almeno 20 gg di "riposo" prima dell'imbottigliamento. Quest'ultimo processo è necessario al fine di amalgamare tutti gli aromi ed ottenere così un bitter dal gusto intenso e armonico, particolarmente versatile, così da essere la base perfetta per molti dei più classici cocktails.

Le botaniche vengono infuse singolarmente non appena raccolte, ciascuna in una miscela a diverso tenore alcolico, per ottenere il miglior risultato aromatico da ciascuna materia prima. Terminata l'infusione, si separa la parte solida e la si pressa per recuperare tutto il liquido assorbito dalle spezie. Successivamente i diversi infusi vengono filtrati meticolosamente poi miscelati tra di loro in diverse proporzioni. Le note caratteristiche del prodotto nascono da un'attenta e minuziosa ricerca di sapori ed aromi, fatta di prove ed esperimenti, al fine di ottenere l'equilibrio armonico tra le botaniche, e farle diventare semplicemente il nostro "Rosen Bitter".

BOTANICHE

Alloro, Aloe di "Mossel bay", Arancio amaro, Arancio dolce, Assenzio romano fiorito, Cascarilla, Genziana, Liquirizia, Rabarbaro, Radice di calamo, Rosa alpina





Cod. 4777 ROSEN BITTER (Rosa Alpina) 25,4 ° 1LT EN

Rosen Bitter is an alcoholic liqueur obtained from the infusion of mountain herbs and berries. The infusion takes place in dedicated recipients and last for approximately 20 days. Some essences, as for example the rose one, or the bay tree, are gained by distillation so as to achieve a deeper aromatic intensity. At the end of the process (the infusions and the distillates) are combined. The obtained blend, however, needs to rest for a good 20 days before it can be bottled. This final process is necessary in order to amalgamate all the aromas and thus obtain a bitter with an intense yet harmonious taste, particularly versatile, so as to be the perfect base for many of the most popular cocktails.

The botanicals are singularly infused as soon as they are harvested, respectively in a mixture with a different alcohol content, in order to obtain the best possible aromatic result from each raw material. Once the infusion is completed, the solid remains are pressed so as to squeeze all the absorbed liquids from the spices. Consecutively, the different brews are meticulously filtered and eventually blended among each other in different ratios. The characteristic notes of the creation are given by an attentive and accurate research of tastes and aromas, made of tests and experimentations aiming at achieving the harmonious balance among the botanicals – thus becoming our “Rosen Bitter”, in its most simple and delicious form.

BOTANICALS

Bay Tree, Aloe from “Mossel bay”, Bitter orange, Sweet orange, Flowered wormwood, Cascarilla , Gentian, Licorice, Rhubarb, Calamus root, Alpine rose

