



PROPRIETARI: LES JAMOTS



(*Artemisia absinthium*)

L'ASSENZIO CHE HA FATTO LA STORIA!

Perché "Muse Verte"? Perché è in assoluto il nome più poetico per chiamare l'assenzio!
 La produzione è artigianale e non automatizzata: le piante vengono infuse in alcool e filtrate manualmente. Non vengono utilizzati coloranti, conservanti o estratti artificiali. Questo processo tradizionale, combinato all'utilizzo di prodotti naturali, porta freschezza e complessità aromatica.

Colore: verde dorato
 Odore: sottile, aroma vegetale
 Sapore: sottobosco, spezie e un accenno di anice
 Bere: diluito da 6 a 7 volte con acqua fredda

ARTEZ-ABSINTHE - LA MUSE VERTE

assenzio
 cod. ARTASS
 6 x 70 cl x 68%
(BIO)