



PROPRIETARIO: LOTTINO SPIRITS
IN ATTIVITÀ DAL: 2020
SITO WEB: WWW.LOTTINOSPIRITS.COM



PROCESSO PRODUTTIVO

La produzione interamente manuale, permette di avere il massimo controllo sulla qualità e la naturalezza degli ingredienti.

Le spezie, tra cui arancio dolce, genziana, rabarbaro, china e liquirizia, sono poste in macerazione a temperatura costante e controllata per venti giorni circa.

A questo punto, l'infuso filtrato viene posto a decantare per trenta giorni, permettendo agli aromi estratti una corretta maturazione.

Successivamente, l'infuso verrà nuovamente filtrato e sottoposto a processo di brillantatura.

CARATTERISTICHE

Le note degustative partono dall'arancio dolce, per poi passare immediatamente dopo alle radici e cortecce, tra cui spicca la genziana, la china, ed il rabarbaro dove la sensazione amarosticante viene piacevolmente arrotondata dalla dolcezza della liquirizia ed altre botaniche con spiccata freschezza.

BOTANICHE PRINCIPALI:

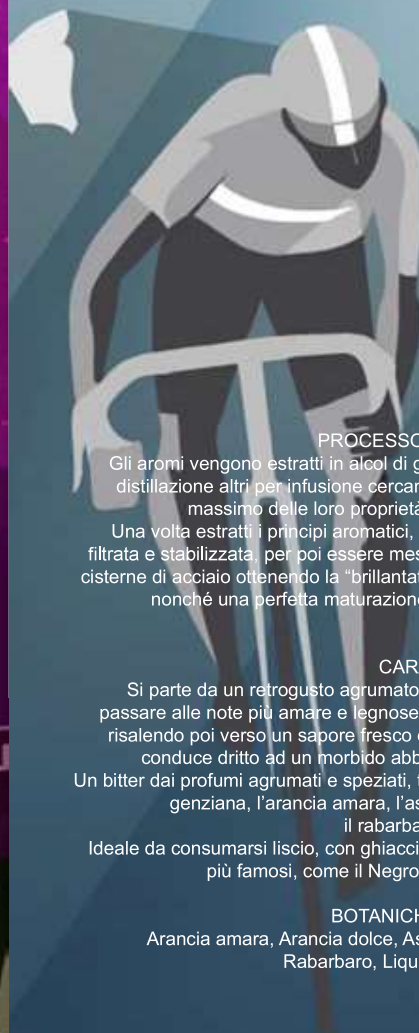
Arancia dolce fresca, Genziana lutea, China calisaya, Rabarbaro cinese, Alpinia galanga, Liquirizia, Calamo aromatico, Menta, Finocchietto selvatico.

AMARO MODERNO

Amaro
cod. LOAM
6 x 70 cl x 27%



PROPRIETARIO: LOTTINO SPIRITS
IN ATTIVITÀ DAL: 2020
SITO WEB: WWW.LOTTINOSPIRITS.COM



PROCESSO PRODUTTIVO

Gli aromi vengono estratti in alcol di grano, alcuni per distillazione altri per infusione cercando di ottenere il massimo delle loro proprietà organolettiche.

Una volta estratti i principi aromatici, la miscela viene filtrata e stabilizzata, per poi essere messa a riposare in cisterne di acciaio ottenendo la "brillantatura" del liquore, nonché una perfetta maturazione delle sostanze aromatiche.

CARATTERISTICHE

Si parte da un retrogusto agrumato e caldo, per poi passare alle note più amare e legnose di erbe e radici, risalendo poi verso un sapore fresco e balsamico che conduce dritto ad un morbido abbraccio speziato. Un bitter dai profumi agrumati e speziati, tra cui ci sono la genziana, l'arancia amara, l'assenzio romano, il rabarbaro e la liquirizia. Ideale da consumarsi liscio, con ghiaccio o nei cocktails più famosi, come il Negroni e l'Americano

BOTANICHE PRINCIPALI:

Arancia amara, Arancia dolce, Assenzio romano, Rabarbaro, Liquirizia, Genziana.



BITTER GIRO

Bitter
cod. LOBI
6 x 70 cl x 25%