

DRINKS.

Carpano Botanic Bitter 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704196
Alcool	25%
Contenu	100cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie Srl, Via Broletto 35, 20121 Milan, Italy
Marque	Carpano
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	Pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. Negroni, Americano, Spritz)
Dégustation	Avec des notes amères, acidulées, épicées et sucrées et un soupçon d'huile d'orange.
Désignation commerciale	Amer
Détails	Préparée par infusion de dix herbes (écorce de quinquina, safran, gentiane, zeste d'orange amère, zeste d'orange verte, myrrhe, rhubarbe, vermouth, bois de santal, racine d'agrume)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Il est difficile d'imaginer le domaine des cocktails sans Campari. Cependant, il y a de plus en plus de concurrents qui veulent faire tomber de son trône la liqueur amère italienne à la couleur rouge caractéristique. Mais au lieu de simplement imiter le leader du marché, les fabricants développent dans la plupart des cas leurs propres recettes - dans l'espoir que le goût différent leur donnera un avantage concurrentiel. En conséquence, la catégorie des amaros italiens se diversifie et devient plus "colorée" (bien que la couleur rouge soit commune à tous les produits), tandis que les mixeurs jouissent de plus en plus de liberté pour préparer des classiques du bar comme le Negroni.

La marque Carpano était auparavant surtout connue pour son vermouth Antica Formula. Dans le Botanic Bitter, nouvellement lancé en 2020, ils ont combiné dix herbes en un tout harmonieux. Il s'agit de l'écorce de quinquina, du safran, de la gentiane, des zestes d'orange amère, des zestes d'orange verte, de la myrrhe, de la rhubarbe, du vermouth, du bois de santal et de la racine d'agrume. Les plantes donnent à la liqueur les nuances sucrées, épicées et amères, qui sont caractéristiques des amers italiens à base de plantes. Le Carpano Botanic Bitter ne doit pas être utilisé comme un substitut du Campari, mais comme une alternative à toutes les liqueurs amères italiennes - il a sa propre raison d'être.