

Jefferson

AMARO IMPORTANTE

La storia narra che, sopravvissuto al naufragio e trovando rifugio nel Vecchio Magazzino Doganale, fu lui a selezionare da tutto il territorio calabrese agrumi, spezie ed erbe aromatiche. Oggi il tutto viene riprodotto in modo autentico prestando molta attenzione ai dettagli. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino e l'origano le botaniche principali selezionate in Calabria, che unite ad altre erbe e spezie rendono naturale e unico Jefferson. Il suo gusto mediterraneo si lascia apprezzare sia a temperatura ambiente che fresco. Originale in miscelazione, nei grandi classici, come bitter o in supporto ai vermut.

The story tells that, surviving the shipwreck and finding refuge in the Vecchio Magazzino Doganale, he selected citrus, spices and aromatic herbs from all over Calabria. Today everything is reproduced authentically, paying close attention to details. Bergamot, bitter and sweet oranges, rosemary and oregano are the main botanicals selected in Calabria, which together with other herbs and spices make Jefferson natural and unique. Its Mediterranean taste can be appreciated both at room temperature and fresh. Original in mixing, in the great classics, as bitter or in support of vermouth.



40°

INFUSI SEPARATI

- Assenzio
- Bergamotto
- Vaniglia

80°

INFUSI SEPARATI

- Pompelmo
- Arancia amara
- Arancia dolce
- Limone IGP

43°

INFUSO IMPORTANTE

Rosmarino, origano, rabarbaro, genziana ed eucalipto

96.5°

ALCOL CEREALI

Grano, mais e orzo

25%

ZUCCHERO DI CANNA BIANCO

9 mesi

TEMPO DI PREPARAZIONE

5/10°

TEMPERATURA TERMO REFRIGERATA

40 giorni

RIPOSO IN BOTTIGLIA

Panno di lino

METODO DI FILTRAGGIO RURALE

Naturale

COLORE

30°

GRADO ALCOLICO

Come berlo
Temperatura ambiente o freddo. No congelatore.
Straordinario in miscelazione.

TIPOLOGIA	CAPACITÀ	CODICE EAN	BOX	BOX PALLET
AMARO	70 CL 150 CL	8011701089623	6 6	80 -