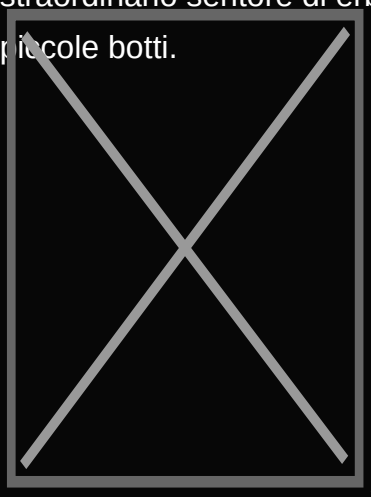
Amaro Nonino Quintessentia, il bitter 100% vegetale

dsc08441-aea56a41

Amaro Nonino Quintessentia è lo straordinario bitter 100% vegetale, definito da Brad Thomas Parson - uno tra i massimi esperti internazionali di Bitters - “come una delle più eleganti espressioni dell’amaro che ci sia“; è ottenuto dall’unione tra l’antica, originale ricetta di Antonio Nonino e l’esperienza nell’Arte della distillazione della famiglia Nonino. Elegante, è caratterizzato da uno straordinario sentore di erbe, nobilitato da ÙE Acquavite d’Uva invecchiata 12 mesi in barriques e piccole botti.



Star internazionale nel mondo dei bartender, l’Amaro Nonino Quintessentia

è ingrediente chiave di alcuni tra i più amati cocktail come il Paper Plane, creato da Sam Ross, entrato nell’olimpo dei cocktail nella sezione Classic New Modern e premiato da The New York Times nella categoria degli "Equal-parts cocktails” ovvero quei cocktail con massimo cinque ingredienti in parti uguali. Un grande successo. L'Amaro Nonino Quintessentia viene inoltre sempre più apprezzato in tutto il mondo sia degustato on the rocks con ghiaccio e fetta di arancia che con 'bollicine' a piacere.

Oltre che con astuccio, la bottiglia viene proposta anche in versione regalo in elegante cilindro Vintage in latta reciclata e reciclabile e decorato a rilievo riproducendone l’etichetta, disponibile per la capacità da 500ml e da 700ml.