



MANFREDI BERGAMOTTO RICETTA STORICA

Prodotto artigianalmente con solo scorze di bergamotto Calabrese di Reggio Calabria infuse a freddo.

Visivamente, si presenta quasi incolore, cristallino, con sfumature giallo-verdi brillanti.

Al naso, regala note gentili di agrumi e fiori, che lasciano poi spazio a un intenso aroma di bergamotto.

In bocca, il grado alcolico è mitigato molto bene dall'equilibrio tra aromaticità e contenuto zuccherino. Il bergamotto fresco, il limone e un leggero retro-olfatto di fiori lo rendono perfetto a fine pasto; da gustare fresco.

PROVENIENZA:

ITALIA, Calabria

FORMATO:

500 ml

GRADAZIONE:

28% VOL.- 18% zucchero