



Villa Maniano

SCHEDA TECNICA

BITTER MANIANO

Tipologia: Bitter a base di agrumi

Ingredienti: Acqua, Alcol Etilico, Pompelmo Rosa, Arancia, Radice di Rabarbaro, Radice di Genziana, Corteccia di China, Bacche di Ginepro, Cannella, Bacche di Cardamomo, Chiodi di Garofano e Vaniglia

Gradazione alcolica: 13% vol

Formato: 500 ml

Metodo di produzione: Infusione alcolica delle scorze degli agrumi e delle spezie in due fasi. Nella prima fase la macerazione dura 5 giorni a temperatura ambiente per una rapida estrazione degli oli essenziali degli agrumi, degli aromi delle spezie leggere (cannella, vaniglia, cardamomo) e di parte dei tannini e degli amari (genziana, china).

Nella seconda fase la macerazione dura 10 giorni a bassa temperatura per un'estrazione più lenta, ma profonda dei tannini più fini e ben bilanciati, degli aromi secondari dalle radici (rabarbaro, china) e per ridurre il rischio di note vegetali "verdi" o pungenti. Seguono la filtrazione e la dolcificazione artigianale con sciroppo semplice. Affinamento per almeno 7 giorni prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione: Colore giallo intenso, leggermente ambrato. Profumo profondo e pungente con note agrumate di pompelmo e arancia su uno sfondo di cedro; l'olfatto si fa più complesso virando su note vegetali che rimandano alla cola, alla china e alla cannella con un finale dolce di vaniglia e una balsamicità che ricorda la resina e il ginepro. Le note agrumate e speziate sono ben riconoscibili e amalgamate in modo da restituire una bilanciata alternanza di note dolci e amare, tipiche di un bitter. Al palato è morbido, lievemente caldo, vivace e di lunga persistenza, con una marcata coerenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo miscelato con tepache di pompelmo o con vino spumante secco.

Temperatura di servizio: Servire freddo (5–8°C)



Villa Maniano

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano – Frosinone (FR)