



# Villa Maniano

## SCHEDA TECNICA

### MANIANO SPRITZ



**Tipologia:** Cocktail a base di agrumi pronto al consumo

**Ingredienti:** Acqua, Alcol Etilico, Anidride Carbonica, 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:** 9% vol

**Formato:** 200 ml

**Metodo di produzione:** Miscelazione del Bitter Maniano con Tepache di Pompelmo Rosa, Arancia e Spezie fermentato per 7 giorni e Soda.

**Note di degustazione:** Colore giallo acceso. Profumo fresco, ampio e intenso, le note agrumate e speziate esaltano la componente amara che supportata dalla dolcezza fruttata. Al palato è morbido, verticale e vivace, la presenza del Tepache sostiene il bitter nella componente amara bilanciandone la dolcezza. Le sensazioni dolci e amari si bilanciano e si attenuano dopo una lunga persistenza, lasciando la bocca pulita e pronta per un nuovo sorso.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo

**Temperatura di servizio:** Servire freddo (5°C). La bassa temperatura, pur attenuando la componente aromatica, ne esalta quella amara tipica dello spritz.

**Villa Maniano**

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY  
Via Maniano, 82 – Frosinone (FR)