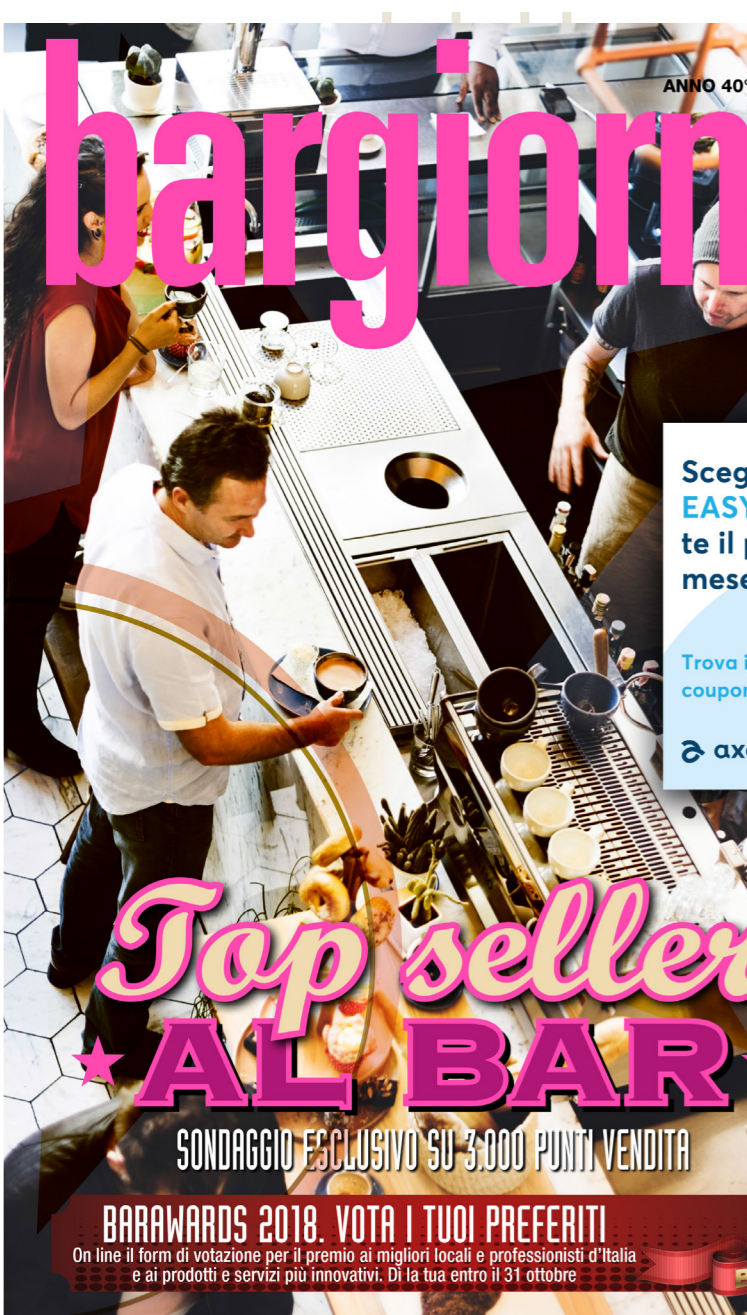


# bargiornale

ANNO 40° NUMERO 09

TOP SECRET



Scegli  
EASY  
te il p  
mese

Trova  
coupon

ax

**Top seller**  
**AL BAR**

SONDAGGIO ESCLUSIVO SU 3.000 PUNTI VENDITA

**BARAWARDS 2018. VOTA I TUOI PREFERITI**

On line il form di votazione per il premio ai migliori locali e professionisti d'Italia e ai prodotti e servizi più innovativi. Di la tua entro il 31 ottobre



circa 4 oz crushed  
blend, servire in bi  
con crushed ice  
floating Amaro Lu  
con Amarena Fab  
essiccata e fog

Selezione



## APERITIVO



inodore, grazie alla composizione che ha eliminato la componente dolcificante dei normali sciroppi.

**Formato:** 500 ml

**Ricetta:** Black Daiquiri. Ingredienti: 45 ml rum bianco, 25 ml succo di lime, 15 ml Mixbar zucchero di canna, 5 ml Gum Nero. Shakerare gli ingredienti con ghiaccio e filtrare in coppa champagne. Decorare con crusta di Gum Nero e zucchero bianco

[www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

**6 MARTINI BITTER RISERVA SPECIALE 1872**

Ispirato alla ricetta del Bitter Martini creato nel 1872 (alc 28,5% in vol) completa la gamma Riserva Speciale dedicata all'aperitivo italiano, che comprende Riserva Speciale Rubino e Riserva Speciale Ambrato. Fra gli ingredienti, artemisia, zafferano, angostura, calumba. Ottimo liscio e come base per cocktail

**Formato:** 70 cl

**Ricetta:** Martini Riserva Negroni Ambrato.

Ingredienti: 1 parte Martini Riserva Speciale Rubino, 1 parte Martini Riserva Speciale Bitter, 1 parte Bombay Sapphire Gin. Versare in un tumbler con ghiaccio e fettina d'arancia

[www.martinierossi.it](http://www.martinierossi.it)

**7 MONTENEGRO SELECT BITTER APERITIVO**

Storico bitter veneziano (alc 17,5% in vol) che riprende la ricetta del 1920. Di grande complessità aromatica, la sua lavorazione prevede l'uso di 30 erbe aromatiche. Tra queste, le radici di rabarbaro e le bacche di ginepro macerate e distillate in purezza in alambicco in rame discontinuo. Ideale in miscelazione, a partire dallo Spritz

**Formato:** 70 cl

**Ricetta:** Select Spritz. Ingredienti: 7,5 cl Prosecco, 5 cl Select, 2,5 soda o seltz, 1 oliva verde. Versare il Prosecco in un calice da vino. Aggiungere il bitter Select e colmare con soda o seltz. Guarnire con un'oliva verde grande.

[www.gruppomontenegro.com/](http://www.gruppomontenegro.com/)

BARBARITALIA • SPECIALE

LABORATORIO

BARITALIA • SPECIALE

PRODOTTI



**9 NONINO DISTILLATORI GRAPPA NONINO 41°**

Una grappa bianca (alc 41% in vol), cristallina,

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

elegante e fresca al palato, con ricchi sentori di uva. È ottenuta da vinacce fresche distillate subito dopo la fermentazione per ottenere un prodotto che conservi tutte le caratteristiche dei vitigni di origine. Dopo la distillazione artigianale discontinua, la grappa viene lasciata riposare da 6 mesi a 1 anno in recipienti in acciaio. Da servire a 12°C in calice a tulipano, si presta anche alla miscelazione

**Formato:** 70 cl e 1 l

**Ricetta:** Punch d'Autunno di Simone Caporale. Ingredienti: 35 ml Grappa Nonino 41°, 20 ml Falernum, 15 ml Italicus rosolio, 20 ml succo di limone. Versare in uno shaker con molto ghiaccio e agitare bene. Servire in flute Nonino

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

APERITIVO NONINO  
THAT'S AMARO!

AMARO NONINO  
QUINTESSENTIA®  
DALL'ANTICA RICETTA  
DI ANTONIO NONINO



AMARO NONINO  
QUINTESSENTIA®  
ghiaccio  
fetta di arancia bionda  
'bollicine' a piacere

COLORANTI  
100%  
VEGETALI

BEVI RESPONSABILMENTE

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

Scopri tutti i modi  
di bere Amaro Nonino Quintessentia® su

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

#AperitivoNonino

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

# bargiornale

## **EIN BESONDERER APERITIF**

*NONINO DISTILLATORI*

*GRAPPA NONINO 41°*

Ein weißer Grappa (41% Vol.), kristallklar, elegant und frisch am Gaumen, mit markantem Traubenaroma. Ausgangsstoff ist frischer Trester, der gleich nach der Gärung destilliert wird, um die aromatischen Eigenschaften der Ursprungsrebe zu wahren. Nach der diskontinuierlichen Destillation mit handwerklicher Methode gewährt man dem Grappa eine Ruhezeit in Edelstahlbehältern von 6 Monaten bis zu einem Jahr. Serviert wird der Grappa bei 12°C in einem tulpenförmigen Glas, er eignet sich auch gut für die Mixologie.

Format: 70 cl und 1 l

Rezept: Herbstpunsch "Punch d'Autunno" von Simone Caporale.

Zutaten: 35 ml Grappa Nonino 41°, 20 ml Falernum, 15 ml Italicus Rosolio, 20 ml Zitronensaft. Alle Zutaten mit viel Eis in einen Shaker geben und gut schütteln. In einem Nonino-Kelch servieren.

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)