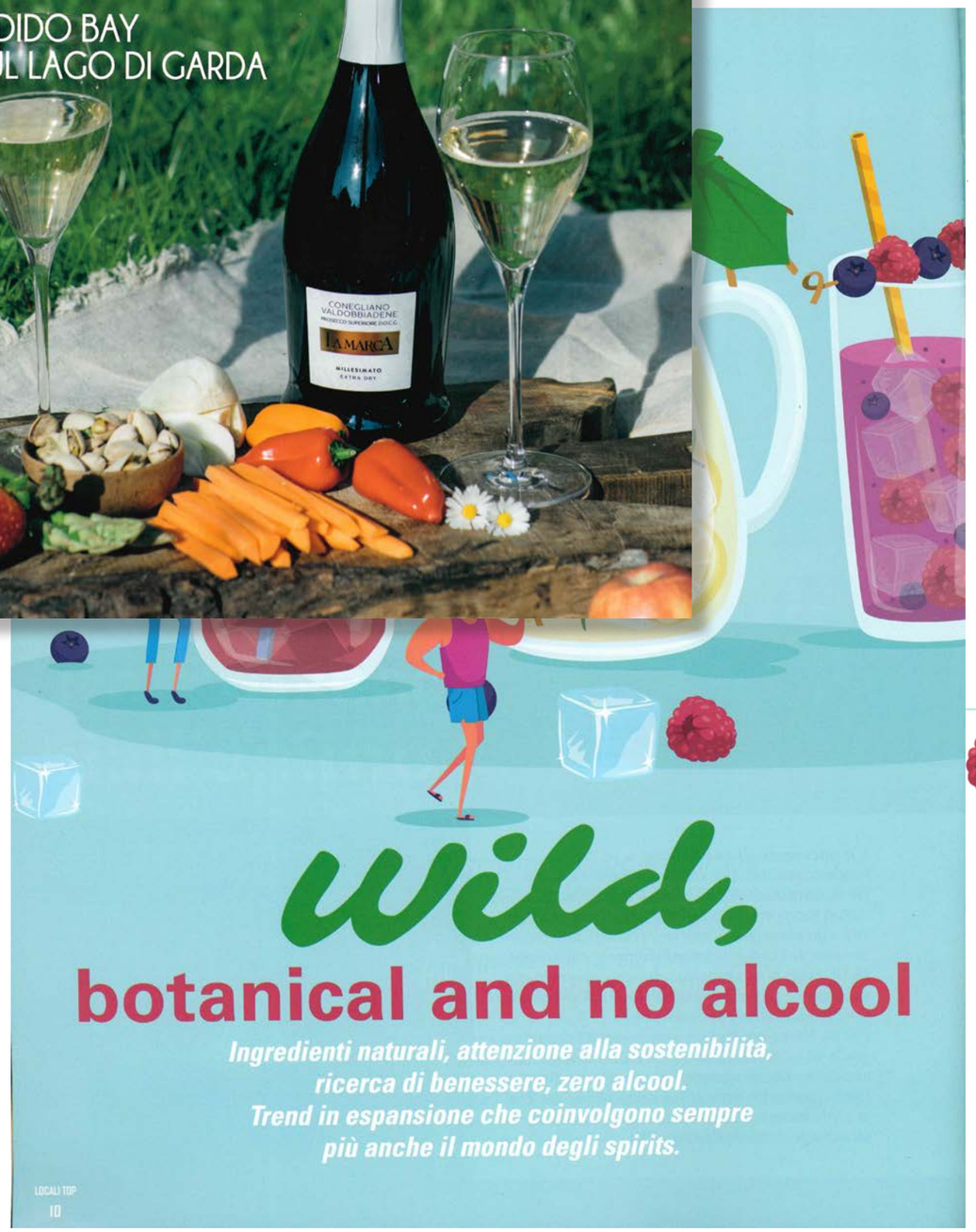


BOTANICHE ALLO STATO PURO

Trasparenza, artigianalità e naturalità sono le parole chiave anche di **GRAPPA NONINO,** da sempre votata all'educazione all'uso sostenibile di ingredienti vegetali, premiata nel 2020 come "Migliore distilleria del Mondo" dal Wine Enthusiast.

L'**Amaro Nonino Quintessentia** è un vero e proprio precursore del botanical trend: un'unione di erbe e botaniche 100% vegetale nobilitato con ÙE® Acquavite d'Uva Nonino invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti.

Novità in casa Nonino è, invece, **Aperitivo Botanicaldrink,** "Aperitivo dell'Anno 2021" al Meininger's International Spirits Award. 100% vegetale, è ottenuto da un infuso di botaniche, erbe, fiori, radici e frutti selezionati per provenienza e caratteristiche organolettiche, essiccati a bassa temperatura, impreziosito da ÙE® Nonino Monovitigno® Fragolino, con caratterizzazioni mediterranee, fruttate e sentori di mora e frutti di bosco.

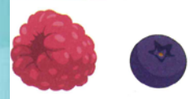
www.grappanonino.it

Consiglio d'uso

Ideale da servire fresco con ghiaccio e twist di limone, perfetto con aggiunta di bollicine a piacere: acqua tonica, prosecco o spumante.

Consiglio d'uso

Servito a temperatura ambiente come digestivo o come aperitivo con ghiaccio e fetta d'arancia e bollicine.



DI BACCHE DI GINEPRO ED ALTRE BOTANICHE

Concludiamo questa rassegna con **Kranebet Botanic Juniper Liquor**, liquore ottenuto dall'infusione e distillazione delle bacche di ginepro e botanicals selezionati. Prodotto da **ROSSI D'ASIAGO,** distillatori dal 1868, Kranebet è un ricco, elegante, aromatico con un gusto predominante di ginepro. Realizzato con ingredienti naturali puri senza alcun aroma artificiale, Kranebet si ottiene dalla distillazione di bacche di ginepro, che conferiscono la nota predominante, balsamica e resinosa, e altre botaniche: coriandolo, assenzio romano e radice di genziana, che conferiscono a que-

Consiglio d'uso

Ottimo come digestivo, liscio o on the rocks. Shakerato con

NEGRONI

Ingredienti

2 cl Amaro Asiago
2 cl Kranebet Botanic Juniper Liqueur
2 cl Vermouth rosso
4 cl seltz

Preparazione

Versare gli ingredi