



FERNET

RICETTA STORICA

DESCRIZIONE

All'inizio del XX secolo Carlo Anselmo produceva già il suo Fernet. Un bicchierino racchiude più di 100 anni di storia. Aspettatevi forza, autenticità, passione e amore per quello che rappresenta questa azienda nel mondo. L'etichetta contiene parte di testi originali di quel tempo.

"Si prende ad ogni ora, ma è particolarmente raccomandato dopo i pasti. Un cucchiaino da tavola in due simili di acqua, vino buono, caffè, vermouth, oppure servito con ghiaccio e seltz o miscelato a piacere con altre bevande spiritose".

INFUSI SEPARATI

Genziana
Rabarbaro
Cardamomo
Arquebuse
Menta Pancalieri
Curcuma
Pino Siberico
Pepe Lungo

FILTRAGGIO BLEND NATURALE CON FILTRI DI COTONE

5% Zucchero Grezzo di canna bianco
40% Alc.

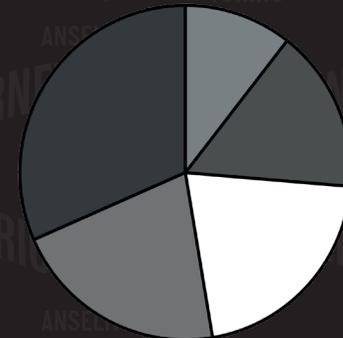
FORMATO

700 ml e

COME BERLO

Liscio o miscelato

NOTE DEGUSTAZIONE



- AMARICANTE 35%
- ESOTICO 20%
- FRESCHEZZA 20%
- SPEZIATO 15%
- BALSAMICO 10%

ANSELMO

www.anselmotorino.com