

D_OMEN

Liquore

25% vol.

Materie prime**Ingredienti**

Alcool idrato, estratti e distillati di piante aromatiche

Invecchiamento

-

Affinamento

-

Temperatura di servizio

18° C o con ghiaccio

Bevanda naturale e fresca a bassa gradazione dal sapore di mela e agrumi. Ha caratteristiche organolettiche fruttato-agrumate ed è ottenuta dalla miscelazione di una base alcolica pura con oli essenziali e tinture vegetali, tra cui domina la mela.

L'aroma agrumato, conferito dalle bucce dell'arancio, è valorizzato da una gradevole base amara derivante anche da china, genziana e rabarbaro.

Da consumare liscio a temperatura ambiente, liscio on the rocks, miscelato con una parte di vino frizzante o con succo d'arancia e in altre infinite combinazioni per la creazione di molteplici cocktails e aperitivi.

Color rosso rubino, intenso, versatile e carismatico per un liquore fresco e naturale.

Il segreto della sua ricetta risiede nella scelta di ingredienti naturali, di regola locali, e di elevata qualità.

Apprezzato drink in purezza, liscio o on the rocks, D_OMEN ha un gusto unico e persistente che lo rende il *Rosso Base* ideale per i vostri innumerevoli cocktails e aperitivi.

Seguite le esclusive ricette sui nostri social e sul nostro sito.

Formati e confezioni

100cl

