

BRAULIO RISERVA SPECIALE

AMARO

Per diventare Riserva, Braulio deve riposare in botte per almeno 24 mesi. Marrone ambrato intenso, con sfumature ramate è perfetto da gustare come dopo pasto liscio o in miscelazione.



PRODUTTORE: Braulio

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Lombardia

TIPOLOGIA: Amaro

AROMI: Erbe e resina piacevolmente alcoliche, sentori di radici e legno

GUSTO: Balsamico, intenso, rinfrescante

GRADO ALCOLICO: 24,7% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 70 cl

IDEALE IN: Miscelazione