GAMONDI
1890



Bitter

Aperitivo intenso e tradizionalmente amaro, nasce dall'infusione di erbe e piante aromatiche. È forse il più noto aperitivo tradizionale, utilizzato dai barman per la realizzazione di must come Americano e Negroni.

Intense and traditionally bitter aperitif, obtained from the infusion of herbs and aromatic plants. Perhaps the best known traditional aperitif, it is used by the bartenders for the realization of the most important cocktails before dinner, like Americano and Negroni.

Di colore rosso profondo, è un aperitivo intenso e tradizionalmente amaro, dall'aroma forte e deciso. In bocca è secco e decisamente amaricante.
Of deep red colour, it is a traditionally intense and bitter aperitif, with strong and intense aroma. The taste is dry and bitter.

Servire con ghiaccio.
Serve on the rocks.

Eccellente on the rocks, freddo con una scorza di arancia o come base per cocktail sorprendenti.
Excellent on the rocks, chilled with an orange zest or as a base for surprising cocktails.

25% vol. + 250 g/l	1 L
Codice EAN/bottiglia: *EAN Code/bottle*	8002915005356
Codice EAN/cartone: *EAN Code/case*	8002915652062
Cod. Doganale: *Customs code*	2208 7010
Cod. Cartone: *Case code*	605
Bottiglie per cartone: *Bottles per case*	6
Cartoni per pallet 80 x 120: *Cases per pallet*	76 = 4 x 19
Dimensioni cartone (cm): *Case size*	h 33,5 LxL 26,5x 16,5
Peso vetro (g): *Glass weight*	650
Dimensioni bottiglia (cm): *Bottle size*	ø 8,6 x h 32,8
Peso cartone (kg) *Case gross weight*	10,50