

Gajardo®

TRIPLE SEC RADICALE



Dall'infusione di oltre 18 giorni di bucce di limone, lime, bergamotto, arancia dolce, arancia amara e mandarino tardivo di Ciaculli presidio SlowFood. Rimescolato a mano con la tecnica del bâtonnage, abbiamo ottenuto questo Triple Sec Radicale ideale come digestivo e perfetto nei cocktail come ingrediente

By infusing, for over 18 days, an infusion of lemon peel, lime, bergamot, sweet orange, bitter orange, and late harvest Ciaculli mandarin Slow Food presidium. Hand stirred using the bâtonnage technique, we obtained this Radical Triple Sec, ideal as digestive and perfect as an ingredient in your cocktails

Vista
Chiaro con riflessi dorati quasi aranciati



Visual
Clear with golden hues tending toward orange

Olfatto
Agrumi freschi e maturi, spezie



Olfaction
Fresh and ripe citrus, spices

Gusto
Arancio, limone, lime, bergamotto con una spiccata nota di mandarino candito



Taste
Orange, lemon, lime bergamot with a distinct note of candied mandarin

Sensazioni complessive
Ideale servito liscio oppure on the rocks. Perfetto nei cocktail per regalare sensazioni di agrumi e mandarino

Overall sensations
Ideal straight-up or on the rocks. Perfect in cocktails that are enhanced by citrus and mandarin sensations



Gajardo[®]
TRIPLE SEC RADICALE



gajardobitter.com