

Gajardo®

BITTER RADICALE
EXTRA



Dall'infusione di oltre 18 giorni di erbe, radici e spezie, rimescolato a mano con la tecnica del bâtonnage, abbiamo ottenuto questo Bitter Radicale Extra che ben si presta alla costruzione dell'Aperitivo Italiano

By infusing a blend of herbs, roots and spices for more than 18 days... then hand stirred using the bâtonnage technique, we created this Radical Bitter Extra, perfectly suited for Italian Aperitivo cocktails

Vista
Rosso Cocciniglia
non perfettamente filtrato



Visual
Cochineal red imperfectly filtered and therefore slightly opaque

Olfatto
Erbaceo e Speziato con note di Arancio



Olfaction
Spicy and herbaceous with notes of orange

Gusto
Balsamico, con forti note di spezia e un retrogusto amaricante che persiste molto



Taste
Balsamic, with strong spice notes and a long, bitter aftertaste

Sensazioni complessive
Ottenuto dall'infusione di erbe, radici e spezie della versione base in sovradosaggio. Da usare con attenzione visto l'alto potere amaricante. Un must per gli amanti dell'amaro Radicale puro

Overall sensations
Obtained from the infusion of herbs, roots and spices of the basic version in overdose. To be used with caution given the high bittering power. A must for pure Radical bitter.



Gajardo®

BITTER RADICALE
EXTRA



gajardobitter.com