

1890

GAMONDI



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	-
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	56 = 4 x 14
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 29 LxL 28 x 20,5
Peso vetro (g): Glass weight	800
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 10 x h 27,5
Peso cartone (kg) Case gross weight	11,50