

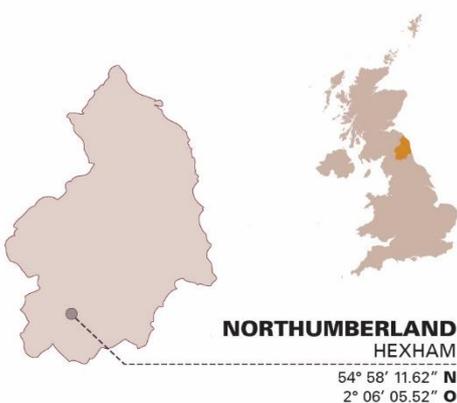


FENTIMANS

Botanically Brewed BEVERAGES | ESTD 1905

CONNOISSEURS TONIC WATER

NORTHUMBERLAND/ENGLAND



“Botanical Brewing” è un processo che nasce da una ricetta unica della Fentimans e che prevede l'utilizzo di erbe e radici delle piante. Oggi avviene con l'aggiunta di carbonatazione lieve per sostituire il diossido di carbonio perso in pastorizzazione. Ciò conferisce al prodotto vita più lunga e mantiene il livello di alcol, che naturalmente si produce durante la lenta fermentazione, non oltre lo 0,5%. In ogni prodotto Fentimans si può notare un sedimento alla base della bottiglia. Questo è il risultato dell'originale processo di produzione, che assicura che tutto il sapore e la bontà estratti dalle materie prime possano finire in bottiglia. Il sedimento rappresenta una componente fondamentale per le “natural sodas” Fentimans, in quanto conferisce loro un sapore più tonificante, e le caratterizza in modo deciso.



TIPOLOGIA

Sodato – 200 ml



ZONA PRODUTTIVA

Hexham



INGREDIENTI

Acqua gassata, zucchero, acido citrico, aromi naturali, chinino, estratti di erbe fermentate: (bacche di ginepro, foglie di kaffir lime, lemongrass)



PRODUZIONE

Il “Botanical brewing” è una tecnica che, secondo la tradizione, viene impiegata per la produzione di bevande premium, attraverso l'infusione di botaniche accuratamente selezionate, la miscelazione e la fermentazione, dalla durata di 7 giorni, dei migliori ingredienti naturali. Il risultato è una gamma di deliziose bevande artigianali, intense nel gusto e superbe nella qualità



COLORE

Limpido trasparente



SAPORE

Pulito e fresco, miscelato per mettere in risalto i sapori botanici dei nostri gin premium. Questa tonica versatile è stata appositamente creata con un profilo aromatico delicato che consente al distillato di essere il protagonista. Il finale è piacevolmente fresco e secco



ABBINAMENTI

Tonica ideale in abbinamento con Gin molto aromatico e Vodka più delicata

