

Fentimans

GINGER ALE

NOTE GENERALI

Tipologia Sodato

Zona produttiva Hexham

Ingredienti Acqua gassata, zucchero, succo di pera concentrato, aromi naturali (zenzero, arancia), infusi di erbe (galanga, cannella), 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Sapore Lo zenzero lascia al palato un leggero pizzicore, una sensazione calda e avvolgente.

Abbinamenti Ideale per la miscelazione di analcolici, facile da abbinare ad ogni tipo di liquore o distillato.



NORTHUMBERLAND / REGNO UNITO



ANNO DI FONDAZIONE | 1905



METODO DI PRODUZIONE |
BOTANICAL BREWING



MATERIA PRIMA | ACQUA GASSATA, ESTRATTI NATURALI

