

Fentimans

ORIENTAL YUZU TONIC WATER

NOTE GENERALI

Tipologia Sodato

Zona produttiva Hexham

Ingredienti Acqua gassata, zucchero, succo di yuzu, acido citrico, aromi naturali (chinino), sciroppo di glucosio, 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 Opalescente.

Sapore Luminoso, vivace e agrumato. Infuso con estratti di Yuzu (piccolo agrume giapponese raro e di difficile reperibilità) e delicate sfumature erbacee. Questa aggiunta esotica conferisce una nota rinfrescante al mixer.

Abbinamenti Ideale in abbinamento con un London Dry Gin. Servire con ghiaccio e guarnire con un zest di lime.



NORTHUMBERLAND / REGNO UNITO



ANNO DI FONDAZIONE | 1905



METODO DI PRODUZIONE |
BOTANICAL BREWING



MATERIA PRIMA | ACQUA GASSATA, ESTRATTI NATURALI

