

Fernet Vincenzi

Italia, Torino

Type: Brennevin, Bitter
Produsent: Nuove Distillerie Vincenzi,
www.distillerievincenzi.com

Om produsenten: Siden 1930 har det familieeide destilleriet Nuove Distillerie Vincenzi, med base i Torino, laget Italias beste brennevinprodukter.

Vinifikasjon / Produkjsonmetode: Urtene trekkes i alkoholen i 2 måneder før den filtreres. Kun bruk av naturlige ingredienser. Ikke tilsatt sukker.

Om produktet: Fernet ble mest sannsynlig skapt for å motvirke effekten av kolera og malaria i midten av 1800-tallet. I dag, som tidligere, er det mange Fernet-produsenter, men det meste er laget i små mengder kun for lokalt forbruk i Italia. De beste variantene av Fernet har ingen sukker i dem, slik som vår Fernet Vincenzi. Fernet Vicenzi (Amaro - italiensk aromatisk, bitter brennevin) er laget av en rekke urter og krydder: myrra, zadoaria rot, galanga, colombo, mynteblader, rabarber, imperious, gentian, quill, cinchona bark, kanel, anethol og med en base på druedestillat. Her finner du to oppskrifter på veldig gode Fernet-Vincenzi cocktails:"**The Hanky Panky" *** Ingredienser: 2 cl Old English Gin, 2 cl Søt Vermouth, 2 dash med Fernet-Vincenzi * Metode: Tilsett alle ingrediensene i en shaker fylt med isbiter. Rør med skje og deretter sil inn i et avkjølt cocktailglass. Garnér med en appelsintwist. **"Toronto" *** Ingriedienser: 3,5 cl Rye Whisky, 0,5 cl Fernet-Vincenzi, 0,5 cl sirup, 2 dash med Angostura bitter * Metode: Kombiner alle ingrediensene i en shaker fylt med isbiter. Rør i sirka 20 sekunder og sil i et avkjølt cocktailglass. Garner med appelsintwist.

Farge: Mørk gulbrun.
Duft: Sval og sammensatt aroma preget av mynte, urter og litt lakris, hint av vanilje.
Smak: Fokusert og ørlite saltaktig bitter med preg av lakris, mynte og svale urter. God fylde, tørr.

Druer / Råstoff: Spiritus forte, myrra, zadoaria rot, galanga, colombo, mynteblader, rabarber, imperious, gentian, quill, cinchona bark, kanel, anethol.
Restsukker: 0.0 g/l **Alkohol**: 40 %

Passer til:
Fernet serveres vanligvis romtemperert eller på is, som en digestiff etter et måltid, men kan også serveres med kaffe og espresso eller blandes til en rekke cocktails.

Serveringstemperatur: 19 °C

Vectura nr: 145057
EPD nr: 4861530
Vinmonopol nr: 920901
Utvalg: Bestillingsutvalget

Størrelse: 700 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Skrukapsel
Antall per kasse: 6