

Bitter

AMARGO CHUNCHO



CARTA DI IDENTITÀ

| | |
|------------------------|-----------|
| LINEA: | APERITIVI |
| FORMATO: | 10 cl |
| PROVENIENZA: | Perù |
| GRADI ALCOLICI: | 40 % |



Prende il nome dal gruppo etnico di Indios dell'Amazzonia che ha combattuto con fierezza e resistito ai conquistatori spagnoli. L'amaro Peruviano per eccellenza, indispensabile per la preparazione del Pisco Sour. Chuncho è una combinazione complessa e ben equilibrata di oltre 30 diverse corze, erbe, radici, cortecce e fiori della foresta peruviana, tra cui le foglie di Quina e Sarrapia, che vengono poste a macerare e lasciate invecchiare per un periodo di 6 mesi in botti di rovere prima di essere imbottigliato. Conferisce ai cocktail un sapore unico e caratteristico che lo rende ingrediente essenziale in tutti i bar.

