

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.

