

DIBALDO

BBB

VINTAGE 2021

Classificazione: Aperitivo a base di vino

Gradazione alcolica: 21,5% vol.

Annata: 2021.

Formato bottiglia: 50 cl.

Ingredienti: vino bianco delle Marche, zucchero, alcol, infuso di oltre 25 erbe aromatiche e spezie lavorate con cura artigianale.

Note di degustazione: BBB è la personale interpretazione di Baldo Baldinini del panorama amaricante dell'aperitivo, sospesa tra la Profumeria e la mixology: il risultato è un profumo "non per tutti" da indossare sul palato.

Al gusto passa dal dolce all'amaro, sfiorando le note della frutta fresca e degli oli essenziali dei migliori agrumi biologici italiani. I pepi orientali emergono come perle lucenti tra l'ampio ventaglio di botaniche per accendere accordi aromatici mai sentiti prima, concentrati e dalla lunghissima persistenza. Il lunghissimo retrogusto speziato, dà vita a un'Essenza magnetica, capace di vivere sia in purezza che in miscelazione.

Note di testa: agrumi mediterranei e zagare.

Note di cuore: bitter, albicocca candita.

Note di base: calde e fruttate, pepi orientali.

Come degustarlo: freddo, liscio o mescolato, per un insolito Spritz consigliamo l'abbinamento di BBB a vini spumanti o bibite sodate (Tonica, Crodino, Seltz) con l'utilizzo di molto ghiaccio, per esprimere tutta la tonalità aromatica di BBB. La sua concentrazione fa sì che con 3,5/4 cl di Essenza si ottenga un cocktail completo ed equilibrato.

Le Essenze DiBALDO hanno un'alta intensità aromatica per promuovere il consumo di alcool in modo contenuto e responsabile.

DiBALDO non utilizza additivi chimici, coloranti artificiali, caramello o zucchero bruciato.



DiBALDO - Baldinini srl
Via E. Curiel, 26/b
47922 Viserba di Rimini (RN)
www.dibaldospirits.com | info@dibaldospirits.com
FB/IG: @dibaldospirits

DiBALDO è un'azienda fondata da Baldo Baldinini, profumiere e alchimista, nominato Maestro d'Arte e Mestiere nell'ottobre 2020.



MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE