Still
red



STILL RED

APERITIVO ITALIANO BITTER
21 % Vol.

La filosofia di STILLDRINKS può essere riassunta nello slogan "drink new".

STILL RED risponde pienamente a questo concetto.
E' un bitter unico, che non vuole essere copia di nessuno e che non vuole "(…) seguire il sentiero già segnato; va invece, dove non vi è alcun sentiero, e lascia una traccia…"

STILL RED è la nuova rappresentazione del bitter, dove l'alta qualità degli estratti di erbe e i distillati da piante aromatiche e frutti, sposano tecnologia moderna e tradizione in un connubio di profumi unico e avvolgente.

STILL RED nasce dopo mesi di ricerca, selezione, combinazione di svariate e inusuali materie prime. Perché solo diversificando e creando una nuova identità è possibile abbandonare il concetto tradizionale di liquore e spostare gli orizzonti verso nuove sensazioni e percezioni del gusto.

STILL RED è rosso brillante, come la passione che contraddistingue i nostri prodotti. Ha un aroma fresco che ricorda note di pompelmo, arancia amara e zenzero, a cui si aggiunge l'intensità delle note erbacee e del pepe nero. In bocca si caratterizza per il suo gusto amaricante che avvolge l'intero palato come un manto caldo e vellutato.

STILL RED è un bitter giovane, arrogante, con le note precise degli estratti di erbe officinali, come china e angostura, mescolate sapientemente che lo rendono facile da bere e da abbinare.

METODO DI PRODUZIONE
3 metodi estrattivi: macerazione a freddo di pianta essiccata; macerazione a caldo (digestione); distillazione in corrente di vapore.

COLORE: colore rosso carminio brillante.

OLFATTO:Profumo nuovo ed intenso dove le note agrumate e lo zenzero si mescolano in maniera equilibrata con quelle erbacee rendendolo piacevolmente rotondo ed equilibrato.

GUSTO: Erbaceo avvolgente ma delicato, con sentori di pepe nero. Amaricante, ma bilanciato. La percezione alcolica è molto discreta. Il corpo è dato dalle note amare, definite dalla macerazione di piante come la radice di genziana e dalla ricchezza di botaniche che lo rendono complesso e persistente. Finale morbido e rotondo grazie agli agrumi.