



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.branca-distillerie.com

FERNET-BRANCA

750ML 39%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO FRATELLI BRANCA – DISTILLERIE

MILANO - ITALIA



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

I Fratelli Branca, i soli che posseggono l'originale formula di produzione del famoso Fernet-Branca ne assicurano l'alta qualità, grazie al processo di trasformazione che esalta la genuinità degli ingredienti naturali ed esotici dai superbi aromi.

Fernet-Branca, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per l'eccellenza delle sue qualità, è particolarmente indicato per il dopo pasto.

Fernet-Branca si beve liscio, con ghiaccio, nel caffè, oppure con acqua naturale minerale, cola, soda o altre bibite gassate.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

All'esame visivo, colore mogano nel nucleo con riflessi di tonalità marrone scuro sui bordi del bicchiere.

All'esame olfattivo, gli aromi che compongono il ventaglio olfattivo sono costituiti da menta, legno, zucchero, rabarbaro, eucalipto e carruba.

All'esame gustativo, una notevole sensazione alcolica (rappresentata da una percezione quasi piccante nella parte dorsale della lingua) viene supportata da una interessante struttura di bocca, concludendo con una nota piacevolmente amara al finale del palato; ti dà questo senso di digestione (vero, falso o verosimile poco importa) che fa della sua degustazione un piacere da non perdere e sempre da rinnovare.

All'esame retro-olfattivo, la sensazione alcolica scende come intensità e rimane solo il sapore di menta con il dettaglio di questa nota gradevolmente amara in chiusura.

La persistenza aromatica intensa oscilla tra i 21 ed i 22 secondi.

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: liquore da bere dopo il caffè per il classico ammazzacaffè.