

COME GUSTARE BRUGO

Il Brugo è ottimo liscio, fresco o con ghiaccio.

Servito on the rocks esprime tutta la sua fragranza di camomilla ed erbe; con una foglia di menta diventa ancora più vivace.

Da provare con soda come aperitivo

Dopo cena accompagna bene biscotti secchi, amaretti, piccola pasticceria e dolci semplici.

Può essere gustato anche leggermente caldo, per un sorso morbido e avvolgente.

Fresco · Caldo
Liscio · Con ghiaccio
Aperitivo · Dopo cena



BRUGO

ALLA
CAMOMILLA

IL LIQUORE DELLA
BRUGHIERA

CAMOMILLA · ERBE · MIELE



DALLA BRUGHIERA AL BICCHIERE

Il Brugo è dolce e vigoroso, forte di camomilla, dalla fragranza avvolgente che delizia i sensi.

Nasce dall'incontro tra i fiori, le erbe e il miele, legati alla natura della Brughiera Grande e al suo paesaggio spontaneo.

I sapori delle erbe della Brughiera Grande si fondono, evocando l'essenza del territorio. La camomilla dona il profumo floreale, le erbe danno carattere, il miele accompagna con morbidezza.

Ne nasce un elisir indimenticabile, dal retrogusto che persiste e conquista.



LE ERBE DELLA BRUGHIERA

Nel Brugo la camomilla è la protagonista: profumata, intensa, morbida.

La mentuccia porta una nota fresca, il timo una sfumatura aromatica, la lavanda il profumo floreale; tarassaco, ortica e borragine il carattere delle erbe spontanee.

Al palato, la dolcezza del miele si lega alle sfumature erbacee in un equilibrio sorprendente.

Il risultato è un liquore pieno, avvolgente, dal retrogusto che persiste e conquista.

Camomilla · Brugo · Tarassaco · Ortica · Mentuccia · Timo · Borragine · Lavanda

