



AMARO FORMIDABILE
ELIXIR AMARIGANTE FINESSIMO

PRODOTTO ARTIGIANALMENTE
ROMA ITALIA

FORMULA ORIGINALE
F.L.A.

LABORATORIA
RACCOMANDATO DAGLI ESPERTI
DELL'ARTE DELLA MISCELAZIONE

DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI:
ESIGETE LA BOTTIGLIA DI ORIGINE

SI BEVE FREDDO



AMARO FORMIDABILE

GOLD MEDAL



INTERNATIONAL SPIRITS
CHALLENGE 2019



RINALDI 1957



AMARO FORMIDABILE CONQUISTA LA MEDAGLIA D'ORO ALL' INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE 2019

Roma, 4 Aprile 2019

Risultato storico per Amaro Formidabile e per la Liquoristica Italiana: guardando i risultati del passato sul sito web della manifestazione infatti, per la prima volta in assoluto, un Amaro Italiano conquista la medaglia d'oro nella categoria "Liquori & Specialità" all'International Spirits Challenge 2019, una delle competizioni più autorevoli del settore dei prodotti alcolici per la natura rigorosa del severo processo di valutazione.

Amaro Formidabile è stato sottoposto a uno scrupoloso assaggio alla cieca da parte di una giuria di esperti di fama mondiale riuscendo a battere la fortissima competizione internazionale ed ottenere l'autorevole riconoscimento con la prestigiosa medaglia d'oro, unica assegnata nella categoria Amari. La qualità della lavorazione e l'originalità del carattere distintivo di Amaro Formidabile si riflette in questo superbo risultato.

Amaro Formidabile è un liquore amaro naturale elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche ed officinali in purissimo alcool di grano senza l'ausilio di additivi, coloranti, caramello od alcun tipo di aroma sia di sintesi che naturale.

Il singolare complesso aromatico dell'Amaro Formidabile nasce dall'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti: China Rossa, Rabarbaro Cinese, Rosa Moscata, Assenzio Romano, Genziana, scorze di agrumi ed Anice Stellato sono solo alcuni di essi.

Note di degustazione

Colore: Ambra Rossa

Aroma: esperidato, leggermente fumoso, aromatico di fave di cacao e radici

Consistenza: avvolgente, setosa, quasi masticabile

Gusto: speziato e caldo. Percettibili nuances anisate con contrappunti finemente boisé

Finale: profondo con lunghissime note amaricanti e incensate. Ricordo persistente di caramella al rabarbaro.

Giunto alla sua 24esima edizione, l'**INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE** è l'evento principale nella valutazione degli spiriti di alta qualità provenienti da tutto il mondo. La competizione è basata su un processo di valutazione rigoroso e indipendente, che serve come incentivo ogni anno per il raggiungimento di un elevatissimo standard per produttori che partecipano alla competizione. Con i più di 1.700 prodotti partecipanti alla gara da quasi 70 paesi in tutto il mondo, l'ISC rappresenta una competizione veramente globale riconosciuta dai principali produttori di alcolici del mondo come standard internazionale per la qualità e l'eccellenza.

Durante i Tasting Awards, un'operazione altamente controllata che si svolge in quindici giorni di intense degustazioni alla cieca, vengono consegnati ad oltre 50 professionisti del settore di assoluto rispetto, i campioni per la valutazione in bicchieri da degustazione numerati per garantire la segretezza e l'accuratezza della degustazione. Ogni giudice valuta i prodotti in base alla categoria, provenienza e varietà dichiarate dal partecipante e successivamente verificate dal presidente di giuria in sede di degustazione.

Il processo di valutazione così preciso che ISC ha stabilito per premiare la qualità e celebrare l'eccellenza, è alla base della solida reputazione del concorso.

L'organizzatore del Concorso Justin Smith afferma "*Questo ISC cresce ogni anno, con i produttori che si confrontano in un mix eterogeneo di alcolici provenienti da tutto il mondo e che cercano di presentare il proprio spirito ai massimi livelli*". Il 10 luglio, i principali produttori di bevande e specialisti di design del mondo si riuniranno presso la Plaisterers Hall, a Londra, per l'annuale serata di gala degli ISC Awards dove si renderà omaggio ai produttori degli spiriti più raffinati nel mondo premiati nelle diverse categorie e ai progetti di packaging vincenti.

"Un risultato di enorme importanza che premia il nostro lavoro e la grandissima tradizione di eccellenza della liquoristica italiana. L'affermazione in questo concorso internazionale come unico Amaro al mondo premiato con la Medaglia d'Oro, aumenta la straordinaria rilevanza di questa impresa confermando il successo dello Stile Formidabile" ha dichiarato Armando Bomba, la firma dell'incredibile formula di questo straordinario liquore prodotto a Roma.

NOTE sull'ORGANIZZAZIONE:

Per un elenco completo di categorie e sottocategorie,

visita <http://www.internationalspiritschallenge.com/isc2018/en/page/entry-categories>

Informazioni sui premi:

Vincere un premio ISC è davvero un risultato impressionante per qualsiasi spirito passi la scrupolosa valutazione alla cieca dal gruppo di esperti e di giudici specializzati.

L'International Spirits Challenge è la competizione di spiriti più autorevole, rispettata e influente al mondo. L'ISC distingue le aree chiave del settore: degustazione, design e packaging.

I risultati completi saranno diffusi sul sito web dell'International Spirits Challenge, www.internationalspiritschallenge.com, con l'elenco completo dei vincitori delle medaglie che saranno poi pubblicati nella rivista annuale dei risultati ISC ad agosto.

Per ulteriori informazioni sui premi, si prega di contattare il team International Spirits Challenge a isc@drinksint.com

Note

Rinaldi oggi ha superato i 61 anni di storia e rappresenta una società di sviluppo di Brand e di distribuzione specializzata nel canale On Trade, a cui si affidano oltre **9 mila clienti** che ricercano qualità e servizio d'eccellenza. Rinaldi 1957 vanta anche la collaborazione della società Effeci di Parma, che si occupa da oltre 20 anni di servizi commerciali e logistici nel canale GDO del beverage alcolico soprattutto di vini e spumanti di pregio, mantenendo relazioni dirette con i Cash & Carry e con molti player della Distribuzione Moderna.

Giuseppe Tamburi, Marcello de Vito Piscicelli, Gabriele Rondani e Luca Gasparella sono alla guida della società che, oltre a un ricco portafoglio di distillati e liquori, vanta un ingente portafoglio vini pari al 40% del fatturato.

Tra gli spirits che meglio rappresentano Rinaldi1957, non mancano autentici leader internazionali d'immagine, quali i rum **Don Papa, Trois Rivières, Centenario**; il Brandy spagnolo "di lusso" **Cardenal Mendoza, Porto Taylor's**, Cognac **Hine**, Armagnac **Janneau**, Calvados **Boulard**, Whisky **Teeling, Glenfarclas, Douglas Laing, Kamiki, Kura** e **Kirin Fuji Sonroku**, Vodka **Imperial Gold** (la più venduta in Russia nel segmento premium), **Batida de coco Mangaroca**. Negli ultimi anni a fianco delle pluripremiate grappe Nannoni e Pilzer, si sono aggiunti il gin Ginepraio, l'Amaro Formidabile, il Vermouth Oscar697 che compongono il "Negroni Formidabile", un intramontabile cocktail rivisitato da Rinaldi.

Dal 1999 l'azienda Rinaldi commercializza direttamente un qualificatissimo assortimento di vini italiani e stranieri, di medio-alto profilo ma anche di grande bevibilità, capaci di rappresentare il loro territorio, tra cui lo **Champagne Jacquart**, gli Spumanti Franciacorta **La Montina** e il **Prosecco Valdobbiadene e DOC "Serre di Pederiva"** e un ricco portafoglio di prodotti italiani d'eccellenza, tra cui si possono trovare i vini dell'azienda **H.Lun**, la più antica cantina privata dell'Alto Adige, i vini del cuore del Chianti di **Castello Vicchiomaggio**, il Verdicchio di Matelica della cantina **Belisario**, o il Barolo Monvigliero della cantina di **Pietro Rinaldi**. Questi sono solo alcuni dei preziosi prodotti distribuiti in Italia da questa importante realtà e se ne possono trovare molti altri consultando la parte dedicata del sito web dell'azienda: **Concilio, Branko, Valpantena, Gaggioli, Villa di Corlo, Inniskillin Ice wine, Celli, Le Lupinaie, Poggio Rubino, Batzella, Contesa, Marianna, Poderi Parpinello** e birre (**birre artigianali Apec**).

L'azienda è presente su Facebook e Instagram dal 2017 proprio come "Rinaldi 1957", nome che è stato poi è andato sempre più a identificare la nuova realtà societaria.



www.facebook.com/Rinaldi1957



www.instagram.com/Rinaldi_1957

Press: marketing@rinaldi1957.it c.a. Gabriele Rondani, PR & Marketing Director, 0514217802