

FOOD & BEVERAGE

Americano Bianco di Liquori delle Sirene

UN APERITIVO NATURALE AMARICATO



Un aperitivo naturale ispirato dalla tradizione veneta degli aperitivi e dall'amore che Liquori delle Sirene ha per la natura. Nato dal matrimonio tra i vini bianchi della regione del Lago di Garda e dalle singole macerazioni di diverse botaniche, Americano Bianco Sirene rappresenta una novità per chi ricerca un prodotto totalmente naturale, nel solco della tradizione dell'Americano. Quella del vino amaricato (non il cocktail) è infatti una usanza che ha radici lontane e si collega al Piemonte. La genziana è la pianta che caratterizza questa categoria di prodotto e lo differenzia sostanzialmente dai Vermouth. In questi ultimi, infatti, la pianta amaricante con presenza maggiore è l'assenzio.

Elisa Carta, la creatrice di Liquori delle Sirene e alchimista dei prodotti dell'azienda, racconta: "Mia nonna Carlina, la prima alchimista di famiglia, mi ha insegnato tutto quello che sapeva sulle erbe e sulla loro lavorazione; usava fare una sorta di vermouth che aromatizzava con erbe e spezie. Aggiungeva delle piante amare e lo chiamava a modo suo 'Vin Amaricà' (vino con sentori amari). Da qui l'idea di riprendere la creazione di quel particolare tipo di bevanda, un po' amara e ovviamente naturale, come tutti i prodotti di Liquori delle Sirene". Dopo lunghe ricerche nasce così l'Americano Bianco Sirene, un prodotto completamente naturale, distribuito da Rinaldi 1957.

L'Americano Bianco ha una gradazione di 17 gradi alcol, con un'elevata presenza di vino (il 75%). I sentori che si ritrovano nitidamente all'assaggio sono verbena, angelica e genziana. Le botaniche che lo compongono provengono dalla zona del Monte Baldo, che si trova a ridosso del Lago di Garda, come la viola del pensiero, l'anice e la menta. Altre piante vengono dal Sud Italia e delle zone più vocate del mondo per la loro raccolta o coltivazione, come l'arancio dolce o il coriandolo e il pepe nero. Ideale bevuto da solo on the rocks, oppure in accompagnamento a gin o mezcal; è perfetto in un Martini cocktail. Date le botaniche particolari, può andare in sostituzione ma anche in aggiunta ai vermouth ed è meraviglioso con un top di soda, di tonica o di Prosecco Extra Dry per un drink-low alcol.