



## UN AMARO CON DUE ANIME

### VENTI L'AMARO ITALIANO

VENTI è il primo amaro con solo botaniche raccolte in Italia. VENTI è un'interpretazione moderna dei classici amari, creato seguendo i metodi liquoristici tradizionali. Venti botaniche, ciascuna ispirata da una delle 20 regioni italiane, sapientemente unite per raccontare una storia tutta italiana.

VENTI è un racconto dell'Italia. Un viaggio aromatico che unisce il paese da nord a sud.



CON ALCOL  
26% vol.

ANALCOLICO



**VENTI È IL PRIMO LIQUORE  
AL MONDO CON UNA VERSIONE  
ALCOLICA E UNA ANALCOLICA**

VENTI



## VENTI

VENTI nasce dall'unione di 20 botaniche lavorate secondo i più antichi metodi liquoristici italiani. Da questa combinazione nasce una moderna interpretazione del classico amaro italiano. Grande attenzione viene data alla fase di miscelazione delle erbe ed estrazione degli aromi. È qui infatti che la magia si compie e ciascuna botanica viene esaltata nella sua tipicità.

### UN GUSTO DISTINTIVO

*Il palato richiama immediatamente sentori di arancia e rabarbaro, seguiti da note mediterranee e fresche. Percezioni terrose e calde si uniscono armoniosamente creando un corpo bilanciato, prima che la genziana e altre botaniche alpine diano spazio ad un lungo e gentile finale amaricante.*

### COME GUSTARLO

VENTI può essere gustato liscio, con ghiaccio oppure miscelato.

70  
CL

26%  
VOL

VENTI

## VENTI AMARO ANALCOLICO



Può un amaro essere senz'alcol? VENTI nella sua versione senza alcol porta con sé tutta la storia e i sapori del VENTI classico lasciandosi però alle spalle la componente alcolica. Senza alcol, ma con tutte le 20 botaniche naturali che fanno di VENTI un prodotto unico. VENTI analcolico è per chi desidera godersi un amaro o un cocktail, ma non vuole o non può consumare alcolici.

### UN PROCESSO DI PRODUZIONE UNICO

Vengono utilizzati diversi metodi di estrazione in funzione del tipo di botanica, la quale rimane sempre il punto di partenza per decidere in che modo poterne estrarre gli aromi. La lavorazione iniziale delle botaniche in termini di triturazione e assemblaggio tra diverse tipologie è fondamentale al fine che i sapori si formino una volta che le macerazioni hanno inizio. Il segreto è infatti nel sapere gestire ogni botanica in modo unico. Alcune delle estrazioni avvengono in alcol essendo un grande estrattore di aromi; nonostante ciò l'intero processo di produzione lo rende analcolico. Ci si è inoltre avvalsi di procedimenti innovativi al fine di dare una stabilità di gusto al VENTI analcolico che lo rendesse analogo al VENTI con alcol.

75  
CL



**Black Manhattan**

60 ml Bourbon  
30 ml VENTI  
2 dashes of bitter  
2 dashes of orange bitter



**Mezcaletti**

50 ml mezcal  
25 ml VENTI  
orange bitter



**Butterfly Pea**

40 ml VENTI  
20 ml butterfly pea tea  
15 ml apple syrup  
egg white  
20 ml lemon juice



**Pineapple Express**

40 ml tequila  
25 ml VENTI  
20 ml lemon juice  
egg white  
rosemary syrup



**Coffee Highball**

30 ml espresso  
30 ml VENTI  
top up with lemon tonic



**Bitter Julep**

40 ml VENTI  
20 ml peach syrup  
20 ml sherry



**Tea Highball**

30 ml earl grey tea  
50 ml VENTI  
20 ml lemon juice  
top up with tonic



**Venti d'estate**

5cl VENTI  
Top with orange soda  
Splash of fresh lemon juice

# VENTI

L • AMARO ITALIANO



AMAROVENTI.COM  
INFO@MAGISPIRITS.COM

VENTI è un marchio registrato di proprietà della società MAGI srl. Tutti i diritti riservati.