

Ultime Notizie / Impresa & Territori /

Amaro VENTI - analcolico

Giovedì, 12 Marzo 2020 08:21 Scritto da Redazione



L'unico amaro prodotto con botaniche raccolte solamente in Italia e da marzo sarà l'unico amaro presente anche nella sua versione analcolica. Un'alternativa da portare allo stesso tavolo di un ristorante o per creare cocktail con zero alcol.

Sono sempre venti ingredienti botanici: una per regione, sapientemente scelte dalla famiglia Rivolta per raccontare una storia tutta Italiana: Campania (limoni), Sicilia (arance), Sardegna (mirto), Abruzzo (genziana), Veneto (achillea), Liguria (foglie di ulivo), Basilicata (basilico) e Piemonte (taraceto).

Un'interpretazione moderna dei classici amari, creato seguendo i metodi liquoristici tradizionali. VENTI nasce da una profonda conoscenza delle botaniche che lo compongono e delle loro proprietà aromatiche. Infatti, primo passaggio fondamentale per la realizzazione di VENTI è la corretta lavorazione, tritatura e assemblaggio delle erbe.

A seguire avviene una lavorazione attraverso la sola acqua, dato che è stato evitato qualsiasi utilizzo di alcol. Dopo processi di filtrazione c'è un periodo di riposo in bottiglia per permettere l'unione degli aromi e il raggiungimento del profilo di gusto definitivo.

Beverage: novità 2020 firmate Rinaldi 1957