La distilleria Andrea Da Ponte rivoluziona il mondo degli amari

packaging-destileria-amaro-33-metodo-da-ponte-8b30fae2

È arrivato un nuovo amaro aromatico con estratto allo zenzero a base di grappa di Prosecco invecchiata, moderno nel gusto, nel profumo e nel packaging. Stiamo parlando di Amaro 33 allo Zenzero, un prodotto lanciato dopo due anni di ricerche dalla Distilleria Andrea Da Ponte, azienda fondata nel 1892 a Conegliano. *“Siamo forti di una lunga esperienza in campo di grappe e distillati invecchiati. Contiamo su un magazzino di invecchiamento di oltre 10.000 ettolitri, soprattutto di grappa di Prosecco. Così abbiamo selezionato le partite di grappa invecchiata neutra, adatta a “sposare” lo zenzero e gli altri ingredienti naturali con l’obiettivo di ottenere un amaro fresco, corroborante, giovane e intrigante”*, spiega **Francesco Fabris**, titolare della Distilleria. Che poi aggiunge: *“Per integrare i nostri impianti di distillazione e ottimizzarli per questo nuovo prodotto, il team capitanato dal nostro enologo ha studiato non solo la grappa, ma anche l’estratto dello zenzero”*.

amaro33-daponteIl nome dell’amaro fa ovviamente riferimento all’ingrediente che dona le delicate note pungenti, ma anche alla gradazione alcolica, che è appunto 33% vol. Innovativo e originale, Amaro 33 allo Zenzero mixa il tradizionale piacere dell’amaro con note esotiche e inaspettate ed è quindi perfetto sia nei momenti di festa con gli amici, sia in quelli dedicati alla meditazione. Come degustarlo? Sicuramente da solo: fresco, liscio oppure “on the rocks”. E poi, per chi ama i cocktail, è ottimo anche abbinato a una birra leggera, con qualche foglia di menta e una fettina di lime. E ora, uno sguardo alla confezione: realizzata in collaborazione con un’agenzia internazionale, è pensata per rilanciare il classico amaro e connotarlo come un prodotto moderno, accattivante e competitivo. Ecco quindi una bottiglia da 50 cl dal design essenziale ed elegante, dotata di un tappo versatore e di un’etichetta luminescente “Glow in the dark” che, grazie a una speciale vernice fluorescente, si “carica” con la luce e si illumina al buio. Ultima curiosità: la forma della bottiglia rievoca un pezzo unico vintage conservato da Francesco Fabris.

www.daponte.it