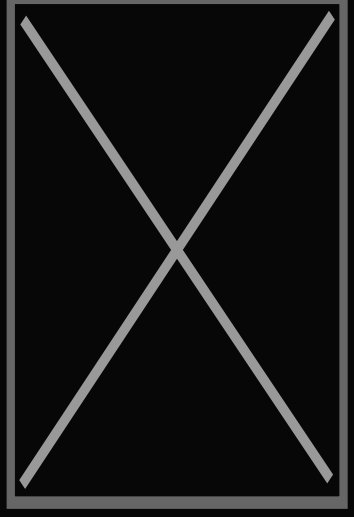
Green Velvet, il liquore all’assenzio per i cocktails più originali

assenzio-green-velvet-val-340-fee-verte-d2aadc4d

L’assenzio: una pianta che sin dall’antichità ha creato intorno a sé un’aura di fascino e di mistero, immagine che ancora oggi difficilmente viene scalfita. Un nome di origine greca che significa “pianta senza diletto”, cioè pianta dal sapore sgradevole. In effetti l’assenzio è una pianta amara in tutte le sue parti. Ma da molti è definita anche “erba santa” per le sue potenzialità medicamentose. Nella tradizione erboristica infatti l’assenzio è molto utilizzato grazie alle sue proprietà stimolanti dell’appetito, digestive e vermifughe. Inoltre, come inebriante, è stato celebrato anche nell’arte dai Poètes maudits e da pittori che si ispiravano grazie a un liquore fortemente aromatizzato all’assenzio che dava sintomi simili a quelli delle droghe leggere.

Oggi questo liquore da mixology, indispensabile nella creazione dei cocktail più famosi, vive una nuova vita grazie all’antica tradizione svizzera di distillazione che risale alla fine del 1800. Green Velvet è prodotto esclusivamente con l’assenzio che nasce intorno al piccolo villaggio di Couvet nelle verdi vallate della Val de Travers, nel Cantone di Neuchâtel, raccolto a mano e distillato secondo il metodo tradizionale con la ricetta originale di famiglia della Maison Persoz datata 1898.

Dopo la raccolta, le erbe vengono essiccate e lavorate in cantina, come esattamente si faceva più di cento anni fa. Una ricetta segreta perché insieme all’assenzio ci sono altre undici erbe - tra cui anice verde e finocchio - che sono lasciate a macerare e vengono poi distillate fino a a creare il gusto unico e la colorazione naturale al 100% di Green Velvet.
Il risultato è un liquore all’assenzio di altissima qualità che conserva l’aroma delle erbe tipiche locali e dell’acqua pura dei torrenti cristallini svizzeri riuscendo a coniugare la più antica tradizione artigianale con la moderna cultura del bere. Green Velvet è infatti il partner ideale per realizzare cocktail eccezionali di grande effetto.

Due le proposte della Distilleria Persoz ideali per il mondo della mixology.

La **Bleue 48%** è il liquore all’assenzio, cristallino come l’acqua di sorgente della vallate da cui proviene. La raccolta manuale delle tipiche erbe di montagna attribuisce a questo distillato il tipico ma discreto aroma di assenzio con un inconfondibile retrogusto di liquirizia.
Fée Verte invece ha un sapore decisamente più pungente e deciso e il suo colore verde brillante è da attribuirsi all’assenzio purissimo. Il suo gusto unico, elegante, raffinato e deciso si espande delicatamente in bocca: un liquore ottimo da gustare al naturale oppure mixato in cocktail esclusivi come il Sazerac.

Il liquore all’assenzio Green Velvet è importato e distribuito da D&C.