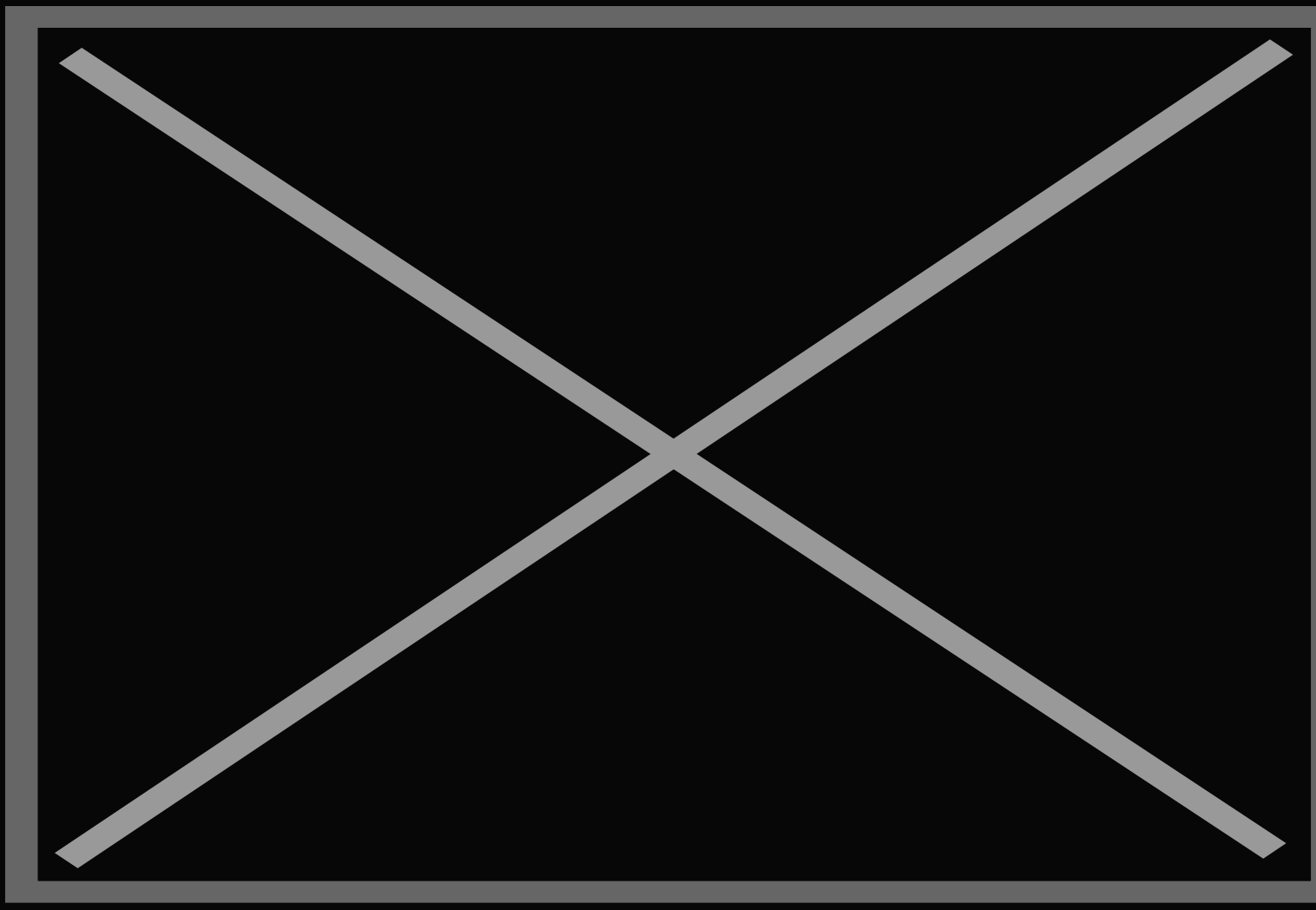
Da Kasa Incanto e Fabio Camboni l'Amaro di Kasa: forte dolce e calibrato

20181206-044017-6f72dc9e

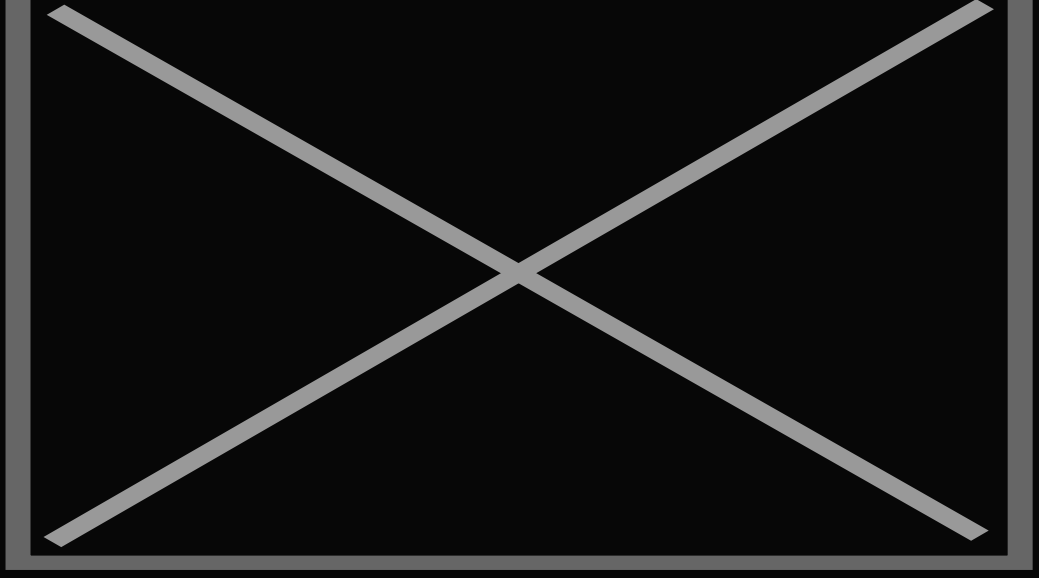
Kasa Incanto, noto ristorante e cocktail bar di Gaeta (LT), lancia l'**Amaro di Kasa** su iniziativa del bar manager **Fabio Camboni**. Creato in collaborazione del sommelier **Danilo Di Nitto**, l'amaro è composto da 45 erbe medicinali della Cartreuse Francese e Normandia, ha una gradazione alcolica di 40% ed è stato invecchiato in botti di quercia francesi. Può essere bevuto a temperatura ambiente, nei periodi freddi e soprattutto per chi ama un gusto deciso in cui la gradazione alcolica ha la sua importanza, oppure diluito con ghiaccio per renderlo più morbido e attenuare le forti note erbacee.

[caption id="attachment_134260" align="aligncenter" width="800"]



Fabio Camboni (foto Garage adv)[/caption]

Le botti usate per l'amaro sono poi state **riutilizzate per l'invecchiamento del V per Vesper** prodotto anch'esso da Kasa Incanto, una rivisitazione del Vesper Martini preparata con Absolut Vodka, Beefeater 24 Gin e Lillet Blanc. Curioso è il procedimento d'invecchiamento adottato per l'Amaro di Kasa: la botte è stata collocata su un albero molto antico, a un'altezza di quattro metri: il progetto originale la voleva ai piedi del tronco, lasciata alla mercé degli elementi, ma motivi di sicurezza hanno fatto propendere per una soluzione diversa.



"Per proteggere il contenitore dai comportamenti più stupidi ed infantili del genere umano, l'ho affidato alla Natura", scrive Di Nitto sul suo blog. "Ho (abbiamo) rispettato la Madre stronza di tutte le cose. Poteva essere un fulmine, un colpo di vento, uno scivolone sulla roccia o sul muschio: non è stato nulla. Ci è stato restituito un prodotto buono, **dolce e calibrato**; domani molte persone lo apprezzeranno per ciò che è, forse parlando con la persona amata, forse per dimenticarla, magari in un meeting d'affari o dopo il pranzo della nonna, o per il semplice gusto di dire 'io c'ero'".