Carpano Botanic Bitter: il nuovo premium Bitter firmato Carpano

carpano-botanic-bitter-2-496ae92f

Dalla sapienza e dal talento bicentenario per la qualità senza compromessi nasce Carpano Botanic Bitter, il nuovo premium Bitter firmato Carpano. Era il 1786 quando Carpano creò il primo Vermouth a Torino. Da quel momento, divenne famoso in Italia e poi nel mondo per la sua passione e la cura nel selezionare e bilanciare gli ingredienti naturali, secondo un metodo artigianale.

Nato dall'incontro della maestria che da sempre caratterizza lo stile di Branca e di Carpano, oggi, 233 anni dopo,Carpano Botanic Bitter rappresenta una nuova tappa nel viaggio di questa storia, frutto di antica tradizione, know how e sapiente innovazione che completa ed arricchisce il patrimonio e l'espressione gustativa del mondo Carpano. L'armoniosità e la ricchezza del gusto esaltano, sin dal primo sorso, la cura e l'esperienza avute nel selezionare e bilanciare le 10 preziose botaniche che compongono il cuore di Carpano Botanic Bitter. Infuse secondo un metodo artigianale, patrimonio leggendario di casa Carpano e figlio di una competenza senza tempo, le sue botaniche si incontrano in un'unica e impareggiabile ricetta, prodotta recuperando e sviluppando note gustative originali che qui evolvono dando una nuova ed elegante espressione di energia e contemporaneità. La melodia si compone di eleganti ed inaspettate nuances in un contrappunto di note speziate e agrumate, dolci e aromatiche. Il nobile Zafferano arricchisce così il bouquet con le sue caratteristiche fragranze, dolci e speziate, mentre il Sandalo,proveniente dalle foreste dell'India e del Sud-Est Asiatico, dona il suo aroma unico e balsamico grazie agli olii essenziali contenuti nella corteccia e aggiungendo note profumate e floreali.La china, corteccia preziosa di una pianta del Sud America, invece apporta la sua inconfondibile nota amaricante.

Sorprende la scorza fresca di Arancia verde dall'Italia con i suoi sentori freschi ed agrumati, che si accompagna a quelle citriche e complesse della scorza di Arancia amara essiccata dal Mediterraneo. Arricchisce in leggerezza e freschezza il Rabarbaro, originario della Cina, con un tocco agrodolce e legnoso, in equilibrio con quella aromatica e speziata della Zedoaria, coltivata principalmente in India

e famosa per le sue proprietà anti-infiammatorie. La Genziana,originaria delle zone montuose europee e dalle proprietà stimolanti dell'appetito, profuma con le sue note floreali e il suo sentore "pepato", bilanciando la caratteristica decisa e aromatica della Mirra, leggendaria spezia della penisola arabica da sempre conosciuta per le sue proprietà antisettiche ed antibatteriche e il cui nome deriva da "Murr", che significa "Amaro". A completamento del bouquet il prezioso Assenzio piemontese, dal gusto amaro molto deciso, famoso per le sue proprietà digestive.

Note di degustazione

Di color rubino brillante, al naso il primo impatto è di ciliegia marasca, con una piacevole nota balsamica di Eucalipto e foglie di limone. Dal sapore inizialmente dolce e bilanciato di agrumi e platano, con un sentore di orzata, mandorle fresche e olii essenziali di bucce di arance non ancora totalmente mature. In chiusura, emerge la nota speziata della zedoaria, simile ad una delicata infusione di zenzero, seguita da una lunga nota amaricante donata dalla mirra e dalla genziana. Delicati sentori di buccia di banana e china creano un finale piacevolmente astringente.

Carpano Botanic Bitter: imprescindibile

Carpano Botanic Bitter è il bitter che conferisce un tocco premium ai grandi classici della miscelazione e ai long drink, pensato per il mondo della mixology per offrire la miglior qualità per la preparazione dei cocktail. Perfetto sia gustato liscio che miscelato. Liscio, consente di apprezzarne la complessità e tutte le sfumature donate dalle botaniche.Con una minima diluizione con seltz e ghiaccio, Carpano Botanic Bitter sprigiona un sapore fruttato di banana matura e pompelmo rosa. Se miscelato, costituisce il perfetto complemento al Vermouth Carpano per creare cocktail di alta qualità e creare un'esperienza gustativa unica. Nei Cocktail, infatti è eccellente partner per il Negroni e per l'Americano, in cui le note citriche e balsamiche completano alla perfezione la struttura ricca, botanica e vinosa del Vermouth Carpano. Elegante e intenso nel Mi-To. Perfetto anche per la preparazione dei long drink, semplicemente aggiungendo ghiaccio, prosecco e soda, oppure succo d'arancia fresco.

Design senza tempo

Firma inconfondibile di casa Carpano, il logo e il design dell'etichetta guardano al futuro riprendendo il logo e il codice colore storici del brand Carpano che si trovano sulle antiche bottiglie custodite alla Collezione Branca.