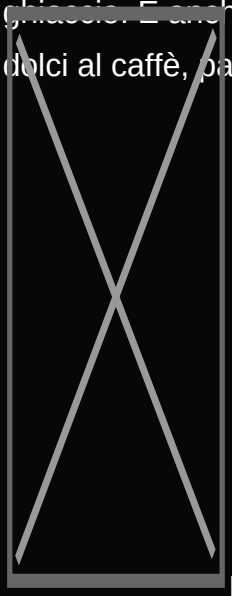
Espresso Bottega, il nuovo liquore al caffè (anche) per la mixology

espresso-bottega-a-a7661631

Il **liquore al caffè** ha una lunga storia che risale ai tempi dell'Unità d'Italia e incontra da sempre il gusto dei consumatori.

Espresso Bottega, nuova proposta della cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), trae spunto da questa lunga tradizione e grazie alla selezione accurata delle materie prime e alla loro sapiente miscelazione, si presenta raffinato ed intrigante. Si caratterizza per il persistente aroma di moka, per le delicate note fruttate di pesca e albicocca, oltreché per i lievi sentori di cioccolato.

La moderata gradazione alcolica (20% vol.) lo rende un ideale **dopopasto**, da consumare liscio o con ghiaccio. È anche un ottimo **ingrediente per la preparazione di cocktail**. Può infine accompagnare dolci al caffè, pasticceria secca e può aggiungere un tocco "alcolico" al tiramisù.



Espresso Bottega viene prodotto esclusivamente con caffè arabica delle pregiate varietà Sidamo e Djmmah, coltivate nella zona montuosa dell'Etiopia. La qualità, il carattere e la personalità di questo liquore dipendono non solo dall'eccellenza delle materie prime, ma anche dalle

tre diverse tipologie di tostatura impiegate e dalle tre differenti modalità di estrazione della componente aromatica: l’infusione a caldo, che permette di ottenere sentori di “moka”, l’infusione a freddo, che conferisce finezza ed esalta le caratteristiche varietali e, infine, l’infusione idro-alcolica classica, che dona al prodotto più corpo e struttura. Prima della filtrazione e dell’imbottigliamento, viene aggiunta una piccola percentuale di grappa, che regala al prodotto un’ulteriore intensità.

L’originale bottiglia dalla caratteristica forma ovale ha una capacità di 50 cl e un prezzo al pubblico di circa **13 euro**.