Bottega lancia un bitter artigianale con una particolare carica aromatica

bitter-bottega-f5faf09d

Bottega lancia un bitter artigianale caratterizzato da una particolare carica aromatica, che coniuga la freschezza con le inconfondibili note amaricanti. Il nuovo prodotto nasce dall'incontro tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia a Padova, presso il più antico giardino botanico del mondo, che ospita un'innumerevole varietà di piante erbe e spezie.

Il "Bitter", tradizionale aperitivo alcolico italiano, è nato all'inizio del 1800, marcando una rivoluzione dei consumi. È stato infatti il primo prodotto a base amara a trovare spazio prima dei pasti, come aperitivo, e non al termine come digestivo. Bitter Bottega ha origine da una soluzione di acqua ed alcool buongusto, a cui viene aggiunta un'infusione di erbe amaricanti, spezie, piante aromatiche e frutta. Si caratterizza per la freschezza data dagli infusi di chinotto, di bucce di pompelmo e di cedro e per la tipicità conferita dall'estratto di melograno. Questo prodotto è gradevole e refrigerante, se servito freddo allungato con soda o acqua tonica e uno spicchio di arancia. Trova tuttavia la sua massima espressione come ingrediente per la preparazione di svariati cocktail e long drink di fama internazionale, quali l'Americano e il Negroni. Si presta infine ad essere miscelato a succhi di frutta, in particolare di arancia e di pompelmo. Bitter Bottega, contraddistinto da un packaging e da una grafica raffinata, richiama la tradizione ed è stato pensato per i cultori del bere miscelato.

Questo prodotto è un completamento della gamma dei vermouth della cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV). Il progetto Vermouth Bottega è nato nel 2017 con la collaborazione di Lamberto Vallarino Gancia. Quest'ultimo proviene dall'omonima famiglia piemontese, che già alla fine dell''800 e nei primi anni del '900 aveva creato ricette per produrre il vermouth e il bitter, oltre ad aver lanciato l'Americano, pietra miliare nell'evoluzione del bere miscelato.
Da questo connubio è nata una selezione di vermouth premium (Rosso, Bianco ed Extra Dry) prodotti con i vini più tipici del territorio della Doc Venezia, che si estende dalla laguna ai primi rilievi delle colline trevigiane.