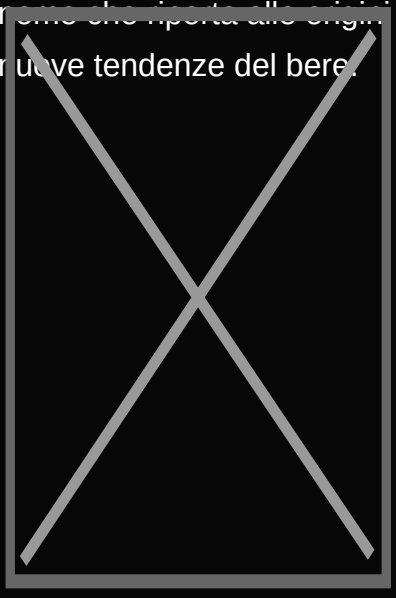
Arriva Antico, il vermouth interpretato da Luxardo

luxardo-antico-3411ab1a

Nell’anno speciale del suo bicentenario, **Luxardo** lancia **Antico**, la personalissima interpretazione che l’azienda ha voluto dare a un prodotto per aperitivo ispirato al **vermouth**. Un packaging classico, un nome che riporta alle origini ma un gusto assolutamente contemporaneo per rispondere con stile alle nuove tendenze del bere.



Antico è stato pensato come alternativa al vermouth rosso: viene ottenuto per infusione del succo di marasche, fatto maturare in tini di rovere e impreziosito con l’aggiunta di erbe e spezie. Al termine dell’affinamento viene poi imbottigliato a 16,5% alc. vol. Si presenta con un colore rosso rubino, un profumo fruttato e speziato con predominanza di marasca che si percepisce nettamente anche al palato con un gusto corposo e rotondo. Può essere consumato liscio o ghiacciato, con una spruzzata di seltz oppure "on the rocks" come aperitivo. In **miscelazione** si può sostituire appunto al vermouth rosso come inedita variante ai classici cocktails internazionali.

Antico viene così a completare la sezione del portfolio aziendale Luxardo dedicata al bere miscelato, affiancando i già affermati **Aperitivo, Bitter bianco e Bitter rosso, London Dry Gin e Sour Cherry**

Gin, seguendo l’onda dei nuovi trend di prodotti particolarmente usati nel mondo della mixology, come gin e vermouth. La storica azienda ha dunque puntato sul suo must, le ciliegie marasche, per creare con Antico qualcosa di molto simile al vermouth rosso ma che al contempo fosse unico e ben distinguibile: l’alternativa nei cocktails secondo lo stile Luxardo.