I Liquori della Tradizione Italiana, il progetto di Gruppo Montenegro

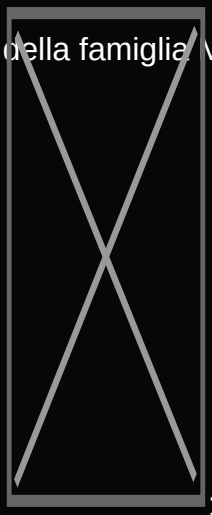
logo-i-liquori-della-tradizione-italiana-d4cdbdf2

Gruppo Montenegro avvia il progetto “I Liquori della Tradizione Italiana” volto a valorizzare le peculiarità e il solido legame con la tradizione liquoristica del nostro Paese di sei brand storici in portafoglio: Grappa Libarna, Oro Pilla, Nocino Benvenuti, Rabarbaro Bergia, Maraschino Buton e Coca Buton. Marchi premium, di alta qualità, che oltre a condividere una storia plurisecolare si contraddistinguono per un’immagine unica che esprime l’inconfondibile “stile italiano”.

“I marchi storici che abbiamo selezionato sono l’espressione di una importante tradizione liquoristica e distillatoria le cui origini sono fortemente radicate sul territorio italiano. Ogni brand si distingue per tradizione, artigianalità e alta qualità, caratteristiche del Made in Italy di successo. Per questo motivo, riteniamo che questi liquori abbiano un grande potenziale in Italia e soprattutto nei mercati internazionali” commenta **Alessandro Soleschi**, Marketing Manager Spirits di Gruppo Montenegro.

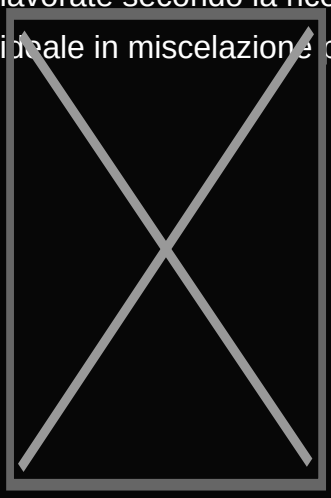
I Liquori della Tradizione Italiana costituiscono una selezione di pregiate specialità. Accomunati da una lunga storia e da grandi successi, sono realizzati secondo una lavorazione complessa, fedele alla ricetta delle origini, capace di esaltare ciascun ingrediente caratteristico come le noci, il rabarbaro, le foglie di coca peruviane e le ciliegie marasche. Attraverso esperienze sensoriali uniche è possibile scoprire diversi territori italiani. Si parte dal Piemonte dove nascono l’iconica Grappa Libarna dalla Distilleria Gambarotta, fondata nel 1832 a Novi Ligure da Santo Gambarotta, e il Rabarbaro Bergia, frutto dell’intuizione dei coniugi Bergia, che fondano l’omonima distilleria a Torino nel 1870. Si passa in Veneto e precisamente a Venezia, città natale del brandy Oro Pilla, creato nel 1919 dalla distilleria Fratelli Pilla & C. Si prosegue in due città dell’Emilia-Romagna: Bologna e Modena. La prima nella quale è stata fondata, nel 1820, la Distilleria G. Buton&C. che ha creato non solo Maraschino Buton, uno dei liquori di punta, ma anche Coca Buton, lanciato nel 1870, affermandosi come la prima distilleria italiana a cimentarsi nella produzione di un liquore a base di foglie di coca. La seconda invece è la città nella quale la Distilleria Benvenuti si trasferisce a seguito dell’acquisizione da parte

della famiglia Masserotti Benvenuti dando vita, nel 1928, al Nocino Benvenuti.



1820 - MARASCHINO BUTON

Nato dalla plurisecolare tradizione liquoristica della distilleria G.Buton & C, inaugurata nel 1820 a Bologna, questo distillato di marasche, morbido e aromatico, è stato premiato con la medaglia“Gran Prix”alla prestigiosa Esposizione Universale di Parigi nel 1900.Caratteristica distintiva e iconografica della bottiglia rimane, ancor oggi, l’impagliatura che originariamente aveva lo scopo di evitare la rottura durante i viaggi via mare.
Maraschino Buton è un distillato ottenuto dalla migliore selezione di ciliege marasche, sapientemente lavorate secondo la ricetta originaria. Il liquore viene filtrato per diventare limpido e brillante. Bevuta: ideale in miscelazione per la preparazione di grandi classici.



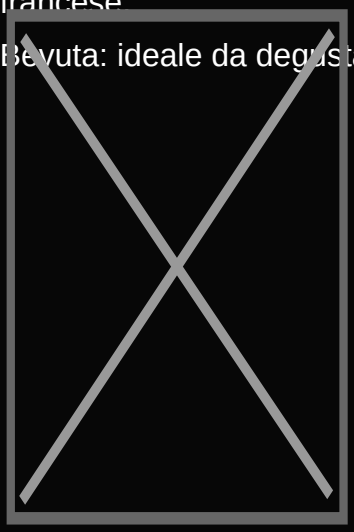
1906 - GRAPPA LIBARNA

Nata dalla plurisecolare esperienza della Distilleria Gambarotta, fondata nel 1832, Grappa Libarna deve il suo nome all’omonimo insediamento romano presente a Serravalle Scrivia, dal quale trae ispirazione la forma della storica bottiglia che ricorda i capitelli delle colonne romane.
La storia di grappa Libarna è profondamente caratterizzata dal territorio in cui tutto ha avuto origine: il Piemonte, terra di distillati di qualità, realizzati a partire dai suoi celebri e pregiati vitigni.

La gamma è composta da quattro referenze:

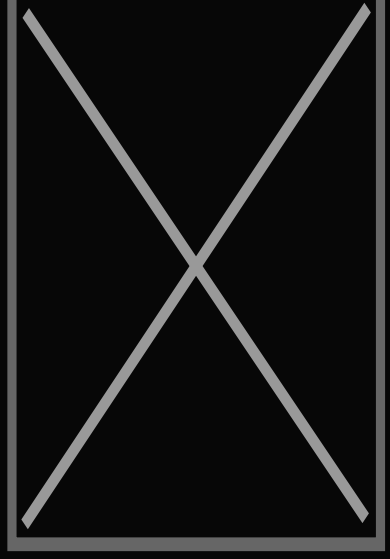
- Bianca Cristallo: un accurato blend di purissime acquaviti di vinaccia, giovane e finemente aromatico. La distillazione avviene secondo un metodo interamente artigianale, in alambicchi di rame a ciclo discontinuo.
- Grappa di Moscato Barricata: creata utilizzando solo uve Moscato, distillate a vapore secondo l'antica tradizione, e invecchiata in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi.
- Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva: una grappa strutturata e complessaottenuta da uve Barbera e Dolcetto, distillate artigianalmente,e invecchiate in barrique di rovere francese per almeno 18 mesi.
- Grappa di Barolo Riserva: una grappa di grande nobiltà e complessità prodotta da sole vinacce di uve Nebbiolo provenienti dalle Langhe del Barolo, distillate secondo un antico metodo artigianale.Il distillato viene invecchiato almeno 18 mesi, 12 dei quali in tonneaux e gli altri 6 in barrique di rovere francese.

Bevuta: ideale da degustare liscia.



1870 - COCA BUTON

Definito "gloria dei liquori italiani" dal noto medico e antropologo Paolo Mantegazza ed elogiato da un testimonial d'eccezione, Fausto Coppi, che nel 1940, in occasione del Giro d'Italia, dichiarò "Nelle più rudi fatiche di questo Giro, la Coca Buton mi ha sempre ridonato energia e vigore". Nel 1900 si aggiudica la medaglia "Gran Prix" all'Esposizione Universale di Parigi. Coca Buton, dall'inconfondibile colore verde brillante e dal gusto unico ed esotico, è ancora oggi prodotto secondo l'antica ricetta. E' l'unico liquore italiano a base di foglie di coca di origine peruviana, selezionate attentamente per garantirne l'eccellenza qualitativa e distillate con un metodo artigianale per eliminare la molecola della cocaina ed estrarre solo la parte più pregiata e ricca di proprietà aromatiche.
Bevuta: da tradizione è proposto liscio e freddo in un piccolo calice. Perfetto anche in miscelazione grazie al profilo sensoriale versatile.



1870 - RABARBARO BERGIA

L’infuso di rabarbaro che nelle pubblicità storiche era definito “il vero amico del fegato” e “il miglior aperitivo, digestivo e corroborante” è stato uno dei liquori di punta della distilleria dei coniugi Bergia, fondata a Torino nel 1870. Vincitore di ben 48 medaglie d’oro e d’argento e insignito con 4 diplomi d’onore alle principali Esposizioni internazionali tra l’800 e il ‘900. Sono necessari 12 lunghi mesi e un processo produttivo molto complesso per ottenere questo liquore color ebano-cioccolato dal gusto piacevolmente amaro. Rabarbaro Bergia è creato con i rizomi del rabarbaro, la parte più aromatica della radice, che vengono fatti macerare in una miscela di acqua e finissimo alcool. Al macerato ottenuto si aggiungono successivamente lo zucchero e delle erbe aromatiche dalle proprietà amaricanti.

Bevuta:ottimo come aperitivo, con seltz e scorza di limone, o liscio dopo pasto.



1919 - ORO PILLA

Il brandy italiano che negli anni ‘70 supera il milione di bottiglie.Protagonista di un’importante campagna pubblicitaria che ai tempi lo definiva un brandy “a parte” da chiamare “confidenzialmente

O.P”. Nel 1961 fu, inoltre, il protagonista di uno spot realizzato per il Carosello con due testimonial d’eccezione: il musicista Xavier Cugat e la moglie, l’attrice e cantante Abbe Lane.
Nato dalla pluricentenaria esperienza dei fratelli Pilla, che nel 1919 fondarono a Venezia l’omonima Distilleria, il brandy Oro Pilla è il frutto di un complesso processo produttivo che segue da oltre cento anni la ricetta originaria per garantirne l’eccellenza qualitativa. Un brandy di carattere, originato da una sapiente lavorazione articolata in due fasi, finalizzate a esaltare al massimo gli aromi originari del vino: la distillazione, in parte continua “a colonna” e in parte discontinua “ad alambicco” di tipo Charentais e il blending di acquaviti invecchiate in Italia per almeno tre anni in fusti di rovere francese e botti in rovere di Slavonia.
Bevuta:ideale da degustare liscio



1928 - NOCINO BENVENUTI

Il nocino dall’anima modenese, fedele alla tradizione. Ancora oggi la produzione di Nocino Benvenuti segue la ricetta originale creata dalla Distilleria Benvenuti a Modena, territorio fortemente vocato alla produzione delle migliori noci.Il Nocino Benvenuti è prodotto da sole noci italiane. Come da tradizione i malli vengono raccolti il 24 giugno nella notte di San Giovanni e lasciati a macerare per 9 mesi. Successivamente il macerato viene spillato e i malli torchiati per estrarre la base del liquore. Ad essa vengono aggiunti zucchero e acqua per raggiungere la gradazione alcolica desiderata.
Bevuta:ottimo da degustare liscio, dopo pasto.