Un anno d'oro per il liquore botanico Kranebet

kranebetonic-consumption-2-82ef8644

Non una, ma **ben quattro medaglie d’oro**: il 2021 è stato un anno ricco di riconoscimenti e soddisfazioni per Kranebet Botanic Juniper Liqueur, il liquore della distilleria Rossi d’Asiago che è stato recentemente insignito di una nuova medaglia d’oro nella competizione internazionale Spirits Selection by ConcoursMondial de Bruxelles 2021. I precendenti riconoscimenti arrivano da **altri concorsi internazionali di spessore** quali: Meiningers’International Spirits Award, Frankfurt international Trophy e European Spirits Challenge,



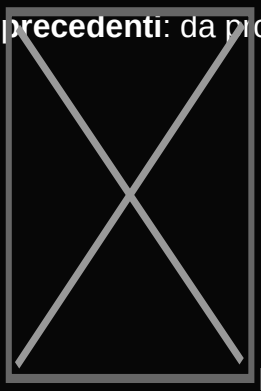
La famiglia Dal Toso, alla guida della distilleria, commenta: *“Siamo lieti che il nostro liquore al ginepro Kranebet sia stato ancora una volta riconosciuto per il suo gusto sorprendente. Vincere premi come questo dimostra che Kranebet ha tutte le carte in regola per diventare il prossimo successo sul mercato domestico ed internazionale”.*

Prodotto da Rossi d'Asiago Distillatori 1868, Kranebet è un **liquore ricco e aromatico con un gusto predominante di ginepro, arricchito da una selezione mirata di botaniche** quali assenzio romano, radice di genziana e corteccia di quassia.

Distillato con metodo artigianale
Il distillato di ginepro si ottiene utilizzando un **alambicco tradizionale in rame**, con funzionamento a bagno-maria, che permette di estrarre delicatamente dalle botaniche le note aromatiche più intense.

Liscio o miscelato?

Kranebet è un liquore unico che si contraddistingue per la sua **versatilità**: ottimo da gustare ghiacciato per assaporare il suo carattere inconfondibile. Shakerato con ghiaccio per una proposta classica ed elegante. Imperdibile miscelato nei cocktail, a cui regala **un'aromaticità senza precedenti**: da provare nel KranebeTonic, il drink botanico perfetto per il momento dell'aperitivo.



KRANEBETONIC, THE BOTANICAL DRINK

Procedimento:

Riempire un bicchiere balloon con cubetti di ghiaccio. Aggiungere 1 parte di Kranebet e 3 parti di acqua tonica premium.

Guarnire con 3 bacche di ginepro e una scorza di limone, e servire.