Mazzetti D'Altavilla premiata oltremanica al concorso IWSC

bitter-mazzetti-70-cl-91b4dff6

“Equilibrato e incredibilmente affascinante, floreale oltre che terrestre - quell'equilibrio tra amarezza e dolcezza mielata è eccellente. Rabarbaro, ribes rosso e miele, strutturato e ben fatto." **Con queste parole gli assaggiatori britannici del Concorso IWSC hanno premiato il Bitter Mazzetti, l’aperitivo “piemontese” su ricetta di Mazzetti d’Altavilla che si è aggiudicato la Medaglia d’Oro all’edizione 2022 di “The International Wine & Spirit Competition”.**

Alla competizione d’oltremanica la grapperia storica con sede in cima alla collina di Altavilla Monferrato ha avuto **un en-plein di trionfi** portando in Monferrato ben tre medaglie su tre spirits candidati (più di 4.000 i prodotti iscritti al concorso, provenienti da oltre 90 Paesi del mondo).



Oltre al “Gold” per il Bitter – riproposto da alcuni anni con suggerimento di consumo in purezza o in miscelazione per il classico Negroni, l’Americano o per uno Spritz inedito – l’IWSC ha premiato con il distintivo d’argento **l’Amaro Gentile Mazzetti** per il suo "aroma deciso di ginestra, nocciola... cioccolato e alcune sottili note amare sul finale". Un digestivo la cui richiesta in pochi anni è notevolmente cresciuta anche per la sua **curiosa versatilità** capace di trasformarlo anche in un originale aperitivo o in un ingrediente sostitutivo del vermouth nella preparazione del Negroni. Last but not least… la medaglia per la 7.0 – **Grappa di Ruchè Barricata 100% Cru**: non poteva mancare una **grappa** capace di convincere il mercato inglese e la 7.0 è risultata essere quella giusta mostrandosi “morbida al palato con deliziosi sapori di uva e un affascinante finale speziato di nocciola”.

“Con la 7.0 – è il commento di **Chiara, Silvia ed Elisa Belvedere Mazzetti**, alias la new generation Mazzetti - *si esporta anche il Monferrato facendo conoscere uno dei vitigni più peculiari di questa terra ad un pubblico forse più abituato ad altri spirits… una medaglia che assume un valore ancora più importante nel nostro percorso di continua promozione della territorialità che nel corso del 2022 vedrà* ***raggiungere nuove tappe*** *proprio con la nascita di una inedita grappa riserva “Cru". Quest’ultima sarà un distillato capace di valorizzare le inimitabili note sensoriali provenienti dalle vinacce di un vitigno caratteristico del Monferrato coltivato nel suo vigneto più antico.”*