Savoia Americano compie un anno ed annuncia nuove collaborazioni

savoia-anniversario-7cf48f4f

Savoia Americano, il vino aperitivo nato il 21 settembre del 2021 da un’idea di Giuseppe Gallo, si ispira alla ricetta autentica del "Bitter di Milano" che risale al 1897, ed è l’unico del suo genere a utilizzare il vino DOC Marsala Fine siciliano e ad essere 100% naturale e vegano.

In occasione del suo primo anniversario, Savoia Americano svela la sua **nuova piattaforma focalizzata sul Terroir** con alcune delle **partnership** che stanno nascendo nel segno dell’attenzione all’ambiente e del rispetto degli ingredienti naturali. Si unisce infatti alla chef **Marzia Riva** per realizzare un pairing che sposa la filosofia vegan a 360°: nella plant-based cooking school, la professionista milanese servirà Savoia Americano Rosso come drink d’elezione per accompagnare le creazioni dei suoi menu.

Sempre in tema di abbinamenti, tra **ricette di cocktails e di cucin**a, le collaborazioni non si fermano qui e superano i confini italiani arrivando a Londra: il brand collaborerà con il ristorante **Holy Carrot**, un luogo che celebra il cibo a base vegetale, per proporre menu vegani in pairing con cocktail a base di Savoia e ingredienti green.

Le origini e l’amore per la Terra
Savoia Americano è realizzato con ugni blanc, miscelato a Vino Marsala Fine DOC, invecchiato in botte di quercia per 14 mesi, e un bouquet di erbe aromatiche. Questo è composto da arancia amara, genziana, sentori di angelica, rabarbaro e legno di quassia, oltre a mandarino, pompelmo rosa e altri agrumi; il cardamomo bianco, la cannella e lo zenzero aggiungono equilibrio e dolci toni speziati, come quelli della vaniglia del Madagascar e dell’uva passa siciliana. Tutti gli ingredienti hanno un**a forte connotazione territoriale** e vogliono trasmettere un messaggio caro al brand fin dalla sua nascita, quello di **sostenere le materie prime di origine italiana**.

E nell’ottica del “give back”, come dicono gli inglesi, restituire alla natura qualcosa dell’enorme ricchezza ricevuta per realizzare questo aperitivo pronto da bere, **Savoia** avvia la **partnership con Weez and Merl**: produttore di sottobicchieri co-brandizzati, realizzati con plastica riciclata portata via dalle spiagge britanniche.

Nella bella bottiglia, creazione di Stranger & Stranger, è immancabile il **richiamo allo stile italiano**, con un’impronta legata alla sostenibilità: il tappo lavorato è ricavato da trucioli di botti di rovere.