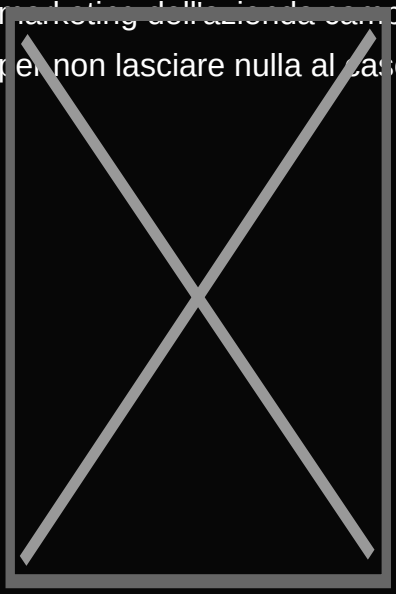
Mercanti di Spirits, arrivano Vermouth e Bitter made in Campania

max-5066-81522e11

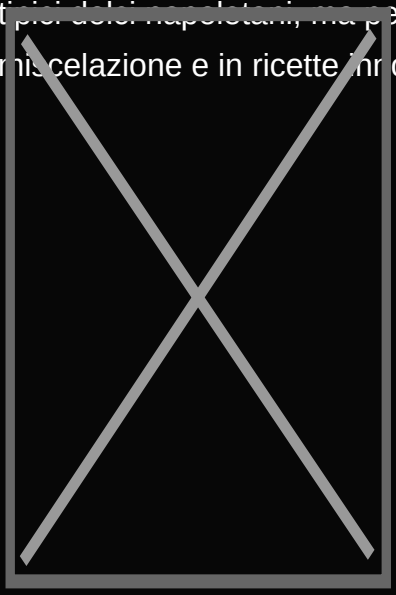
Decidere di produrre un Vermouth e un Bitter in Campania può sembrare un azzardo, ma in Mercanti di Spirits ci stavano pensando ormai da tempo.

“*È sin dal lancio della linea Liquori Borbone, che stavamo pensando a come valorizzare la storia, le ricette e i botanici del nostro territorio. A Napoli, anche se può sembrare strano, abbiamo una grande tradizione di consumo e produzione casalinga di Vermouth*”, spiega **Armando Follari**, responsabile marketing dell’azienda campana. Da quel momento è iniziato un processo di studio e ricerca intenso, per non lasciare nulla al caso.



Così come già fatto per la produzione di **Amaro**, **Rucola** e **Limoncello Borbone**, si è partiti dalle storiche ricette della famiglia Di Costanzo di Procida, per poi passare allo studio della storia e delle abitudini di consumo in quella Napoli che sotto i Borbone fu la città più grande d’Italia e la seconda d’Europa, una metropoli viva, spregiudicata, disinvolta e brillante, e soprattutto luogo d’incontro e di svago di nobili e studiosi europei.

Proprio in questi anni, divenne consuetudine tra i nobili e il “popolino”, produrre un Vermouth napoletano riutilizzando noci e spezie scartate per produrre il Nocino, al fine di aromatizzare vino bianco e Marsala. **Vermouth Borbone Rosso**, realizzato da trebbiano e moscato aromatizzato da assenzio gentile, arancia amara, rabarbaro, quassia e vaniglia, è inebriante al naso, con gradevoli sentori di spezie e frutti. Al palato è erbaceo e amaricante, proseguendo rivela un’acidità che lascia spazio al sapore bilanciato tra la calda percezione alcolica e la dolcezza speziata, in un gusto morbido e di freschezza con un lungo finale rotondo e persistente. Un Vermouth perfetto per accompagnare i tipici dolci napoletani, ma pensato principalmente per essere utilizzato nei grandi classici della miscelazione e in ricette innovative.



Come nasce invece **Bitter Borbone**? “*Siamo partiti dalla ricetta che Giovanni Di Costanzo mise a punto nel secondo dopoguerra, quando, in vacanza a Milano, resta sbalordito da un particolare liquore amaro servito con l’aggiunta di soda*", prosegue Follari. "*Tornato a Procida, Giovanni decise di cimentarsi nella realizzazione di un amaro simile a quello provato a Milano, ma utilizzando spezie e agrumi che aveva a disposizione nel suo piccolo liquorificio. Dopo alcuni mesi di lavoro, riuscì a definire la ricetta di un amaro rosso estremamente equilibrato e aromaticamente complesso, dal profilo classico ma allo stesso tempo dal carattere ben definito che lo distingueva dalle proposte dell’epoca*”.

Per informazioni: **https://www.mercantidispirits.com/it/**