Legend Kombucha: a Vinitaly debutta Contaminazioni, la kombucha no alcol della Valpolicella

20240412090521contaminazioni-legendkombucha-b10ed072

Anche la brewery veronese **Legend Kombucha** rivolge l'attenzione al segmento **no/low alcol** e lo fa con la nuova bevanda analcolica **"Contaminazioni"** che presenterà attraverso il palcoscenico del Vinitaly (14-17 aprile, Verona).

Si tratta di un prodotto no-alcol **a base di kombucha e vinacce di uve della Valpolicella appassite**, affinata in barrique e rifermentata in bottiglia, che possiede **sentori di vino pregiato** conferiti dalla lenta infusione a freddo con vinacce di uve con le quali si ricavano, per l'appunto, Amarone e Ripasso della Valpolicella. Un **nuovo modo di vivere il vino** insomma, grazie a una creazione che combina l'arte della vinificazione con l'antica pratica della fermentazione.

"Contaminazioni" va dunque ad aggiungersi alla già vasta gamma di referenze prodotte dall'azienda di Verona rigorosamente in modo artigianale e nate dalla **fermentazione di tè zuccherato con l'aggiunta di Scoby biologici**, una coltura di batteri e lieviti che promuove un benessere generale, supporta il sistema immunitario e migliora la vitalità.

*"Cavalcando il trend delle bevande no e low alcol, lanciamo un **nuovo prodotto ispirato al vino, ma non in competizione con esso**: noi siamo fermentatori e amiamo sperimentare sempre nuovi gusti e sapori, e "Contaminazioni" è il **risultato armonioso della fusione tra la kombucha e il mondo del vino**, nato con l'intento di offrire un'alternativa unica nel suo genere per i bevitori più esigenti"* afferma **Stefano Zamboni**, founder di Legend Kombucha.

I visitatori di Vinitaly potranno degustare "Contaminazioni" presso lo stand di Legend Kombucha (**Padiglione 5, Stand A4-A5**). Per l'occasione, inoltre, Legend Kombucha sarà servita in purezza e come ingrediente di **signature cocktails e mocktails** per evidenziare la versatilità dell'antico tonico

orientale.