# Rossi d'Asiago debutta a Roma Bar Show 2024 con uno stand all'insegna della sostenibilità

20240424162646mixologyconvolareliqueursforcocktails-584072e6

Una vera e propria un'esperienza multisensoriale, con un fitto programma di masterclass e mixology experience. E' quanto porta a Roma Bar Show 2024 (dal 13 al 14 maggio) **Rossi d'Asiago**, distilleria vicentina che insieme ai suoi premium brand, tra cui Kranebet Botanic Gin Liqueur, la linea di liquori per cocktail Volare, i prodotti a base di infusi naturali Amaro Asiago e Bitter Rossi, punta su uno stand all'insegna della sostenibilita? realizzato dal designer internazionale Moreno Panozzo (stand B03, posizionato al piano terra - ambulacro pittura - zona B).

Da sempre impegnato nei temi della salvaguardia e del recupero ambientale, l'artista vicentino ha infatti utilizzato per quest'occasione il legno proveniente dagli **alberi travolti dalla tempesta Vaia nel 2018**, ideale palcoscenico per far immergere i visitatori in un viaggio alla scoperta delle botaniche dei distillati.

"*Il nostro obiettivo e? offrire un'esperienza che vada oltre il semplice assaggio, consentendo ai partecipanti di comprendere appieno il contributo delle nostre botaniche alla creazione di liquori di qualita? per la mixology. Il Roma Bar Show, inoltre, rappresenta per noi un'importante occasione per connetterci con barman e professionisti del settore*", hanno affermato i titolari dell'azienda, i fratelli **Patrizia e Nicola Dal Toso**.