Tassoni, da fine maggio disponibile la new-entry Bitter del Lago

20240515172237tassoni-2d216a47

Chi ha girato tra i corridoi di Roma Bar Show non ha potuto fare a meno di notarlo. I bitter sono uno dei prodotti che stanno attraversando una nuova giovinezza, come dimostrano le tante aziende che hanno deciso di puntare su questo segmento. Una di queste è **Tassoni**, che ha lanciato il **Bitter del Lago**, disponibile da fine maggio nei locali e sulla piattaforma di e-commerce Enoteca Lunelli (enotecalunelli.com), Gruppo di cui Tassoni è entrata a far parte nel 2021.

Il nuovo bitter completa la collezione **Mixology Tassoni**, di cui fanno parte anche il Distilled Dry Gin, realizzato in collaborazione con Bruno Vanzan, e la linea dei nuovi mixers, creati con materie prime naturali e pensati per la miscelazione, dall'aperitivo al dopocena.

«*Stiamo portando avanti il lavoro di affinamento della gamma iniziato lo scorso anno, con l'inaugurazione della* ***nuova era Tassoni,*** *puntando ad una maggiore ricercatezza sia nel gusto sia nel packaging, con attenzione all'ambito della mixology*», commenta **Simone Masè**, amministratore delegato di Tassoni e direttore generale del Gruppo Lunelli.

LE CARATTERISTICHE DEL BITTER DEL LAGO

Con i suoi **25 gradi**, il Bitter del Lago è una combinazione di ingredienti. Innanzitutto, si basa su **botaniche amaricanti con l'infusione di cedro diamante della Calabria**. È poi arricchito dal colombo, una radice che arriva dal Sudafrica di colorazione gialla, dal rabarbaro secco e dal macis, fiore della noce moscata. Ci sono anche bacche di vaniglia e cannella per ammorbidire il sapore del bitter. **Rosso è il colore del Bitter del Lago e anche della bottiglia.** Il suo formato da 700 ml richiama il pattern a "buccia d'agrume", caratteristica di tutta la collezione Tassoni.

Infine, dall'incontro del Bitter del Lago e della Cedrata Tassoni (lo sciroppo è stato creato nel 1921), nasce **Bitter Tass**. «***La facilità di preparazione rende il Bitter Tass un aperitivo alla portata di***

tutti, *senza rinunciare alla migliore qualità e origine controllata degli ingredienti che sono gli elementi fondamentali per chi sceglie Tassoni e vuole distinguersi con etichette italiane riconoscibili*», conclude Masè.