Nasce Sarvaego, il nuovo amaro con erbe spontanee del territorio ligure

20240607101309amaro1-ec7f6272

Dopo aver dato vita a **Prebugin**, il London Dry Gin composto da erbe prebuggiún, i fondatori di Brainfusion - i quattro liguri Enrico Valle, Matteo Crispino, Giuseppe Cabona e Daniele Giovanelli - creano **l'Amaro Sarvaego**. Un chiaro richiamo al dialetto genovese dove Sarvaego sta per l'appunto per selvatico, libero.

Legato all'innovazione quanto alla tradizione, Amaro Sarvaego presenta **tinte ambrate** e vede come protagonista, analogamente al suo predecessore, il **preboggión**, conosciuto anche come prebuggiún, **una miscela di erbe spontanee liguri, cucinate mediante una breve bollitura**. Gli ingredienti che lo compongono sono un mix sapientemente costruito per creare un **sapore del tutto nuovo: erbe prebuggiún, limone, maggiorana, origano, rosmarino, timo, pepe, cardamomo, assenzio, liquirizia e anice stellato.**

Dal sapore deciso, conquista subito il palato grazie a un **inizio delicatamente dolce**, per concludersi con un **finale amarognolo ed elegante.**

Amaro Sarvaego si presta per essere **gustato in purezza**, con ghiaccio e una scorza d'arancia, ma lo si può rendere rinfrescante con l'aggiunta di acqua tonica, oppure intrigante con il succo di mirtillo rosso.

«Amaro Sarvaego è espressione del territorio ligure, delle genti e della nostra appartenenza - spiega **Matteo Crispino** -. *Dopo Prebugin, abbiamo pensato di realizzare un amaro per accompagnare il **momento del dopocena**, sempre con l'idea di raccontare in una bottiglia il carattere forte e genuino dei liguri».*

Prodotto tramite l'infusione delle botaniche in soluzione idroalcolica con successiva pressatura e miscelazione dei vari infusi per la creazione del composto finale, a cui viene aggiunto lo sciroppo,

Amaro Sarvaego è composto da **alcol da cereali a 96,4°** ed è distribuito in e-commerce, on-trade ed enoteche specializzate.