AmaroBello, il nuovo spirit di Riccardo Soncini celebra il made in Italy

20240626110633bello-92b9d82b

C'è Riccardo Soncini, classe 1991 e titolare di due locali nella provincia di Reggio Emilia, dietro la nascita di **AmaroBello**, prodotto che intende rappresentare il gusto del made in Italy attraverso **il sapore** (dato da botaniche provenienti da tutto il Paese), **il design** (con una bottiglia realizzata prevalentemente in vetro riciclato che dona sfumature azzurre), **l'eleganza** (con l'etichetta nera che fa il verso a quelle delle case di moda), e **il nome**, un aggettivo riconoscibile in tutto il mondo.

A contraddistinguerlo è un **gusto caldo, morbido ed elegante**. Le parti amaricanti sono date da **rabarbaro e genziana**. **Aromi di mandorla, rosmarino e ginepro** sono accompagnati da **note agrumate quali chinotto, arancia dolce e bergamotto**. Il finale è leggero e floreale grazie alla freschezza della **melissa e il profumo dei fiori di sambuco**.

AmaroBello può essere bevuto sia **liscio** intorno agli 11/12° gradi **o in alternativa con ghiaccio**. Il suo medio tenore alcolico (**24% Vol**) lo rende **interessante anche per la miscelazione**: viene quindi proposto sia nelle vesti di sostituzione ai classici modifiers, sia come base principale per drink come sour, sodati o i classici aperitivi all’italiana.

LE RICETTE

NEGRELLO

Ingredienti:

30ml AmaroBello
30ml Vermouth Rosso
30ml London Dry Gin

BELLO E TONICO!

Ingredienti:

50ml AmaroBello
Acqua Tonica
Scorza di Limone

BELLISSILLIN

Ingredienti:

45ml AmaroBello
15ml Liquore allo Zenzero
10ml Scotch Whisky Torbato
20ml Honey Mix
20ml Succo di Limone fresco

SEX SYMBOL

Ingredienti:

45ml AmaroBello
15ml Vermouth Rosso
15ml Bourbon
15ml Succo di Limone fresco