Spirits&Colori, il catalogo cresce con quattro new entry

20240718112044sagrestanopificiofred-b4a7e353

Spirits&Colori chiude con il segno più il primo semestre del 2024 e potenzia il suo catalogo con quattro new entry estive, **Holywatergin**, **Vermouth Sagrestan**, **Bitter34** e il **rum Copalli** dal Belize.

«Nonostante il mercato non sia affatto favorevole e spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, non abbiamo timore di andare avanti, certi che prima o poi il mare diventerà più calmo o capiremo meglio come navigare nelle onde», commenta il direttore commerciale dell'azienda **Gabriele Rondani**.

IL GIN HOLYWATERGIN

Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, è un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori. Se **la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia**, le botaniche dell'area di Lourdes trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da acqua marina distillata, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale.

A custodire il gusto è una **bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto**, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effige della Madonna, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto.

BITTER34 E SAGRESTAN

Da Opificio Fred giunge invece **Bitter34**, realizzato con 34 botanicheewc tutte rigorosamente di

origine italiana tra cui **genziana, angelica, assenzio, arancio e limone** che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato.

È sempre Opificio Fred a firmare il **Sagrestan**. Il nome è un **omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco** (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova **etichetta** di Sagrestan, **disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon**, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

Da Opificio Fred giunge invece **Bitter34**, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate, un mix che crea un **amaro profumato e rotondo** ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è **frutto di tre metodi estrattivi tradizionali**: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle 34 componenti botaniche utilizzate, **tutte rigorosamente di origine italiana** che includono **genziana, angelica, assenzio, arancio e limone** che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal **finale morbido e rotondo** grazie alla presenza degli agrumi, perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.

È sempre Opificio Fred a firmare il **Sagrestan**: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome è un **omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco** (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

L'ultima novità di Spirits&Colori è rappresentata da **rum Copalli**, **realizzato con soli tre ingredienti**. Il cuore è il **succo di canna da zucchero appena spremuto**, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'**acqua piovana**, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il **lievito non OGM**. Questo viene utilizzato per

avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione.
Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l’hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

IL RUM COPALLI

Il rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti: il cuore è il **succo di canna da zucchero** appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa “Noble” perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato.

Il secondo ingrediente è **l'acqua piovana**, raccolta con cura senza impatti sull'habitat grazie al clima semi-tropicale, mentre il terzo e ultimo ingrediente è il **lievito non OGM**, utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione.

Il rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l’hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. **Black Cane** è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.