Premiata Distilleria Fabbri: arriva Ratafià, l'elisir di Amarena

20241118102507ratafia-4f6473a8

Un liquore in grado di unire il sapore della tradizione con la contemporaneità: è il **Ratafià**, **new entry della Distilleria Fabbri**, da gustare ghiacciato **in purezza** o come **ingrediente distintivo per la miscelazione.**

Con un nome derivato dall'antica espressione latina "Ut Rata fiat" ossia "ratificare" pronunciata alla stipula di accordi o contratti importanti, celebrati con un bicchierino di liquore in segno di buon auspicio, il Ratafià è un **vero e proprio elisir di Amarena Fabbri**: il succo purissimo del frutto si fonde con un pregiato Sangiovese Superiore Romagna DOP, creando un liquore unico nel suo genere, dall'**aroma intenso, calda corposità e un sapore avvolgente**.

Alla vista spicca per il **colore viola vivace** con sfumature magenta, mentre all'olfatto si distinguono il profumo del succo di Amarena Fabbri, le **note di mosto d'uva, di agrume e profumi retrolfattivi di vino e spezie**.

Di grande impatto anche la **bottiglia**, ispirata **allo stile art déco**, dalla forma elegante e raffinata. Pur nel solco della tradizione, questo liquore offre nuove **possibilità di sperimentazione per i bartender**, grazie alle sue particolari **note dolci e fruttate e al suo finale amaro**. Perfetto se abbinato ad alcolici più secchi o arricchito da un tocco di amaro e una scorza di limone, il Ratafià **aggiunge una nota distintiva** a ogni drink.

Presentato in occasione del Campionato Italiano dei Cocktail di AIBES, di cui è stato ingrediente nella competizione per giovani talenti "Premio Zola", in particolare **il Ratafià ha fatto la differenza in "Autumn Changes" di Lucio Albano Raccuja**, che ha saputo valorizzare al meglio le qualità di questo nuovo liquore.

LA RICETTA: AUTUMN CHANGES

Ingredienti:

Wild Turkey Bourbon Whiskey
Mixybar Fabbri Cannella
Succo di limone
Ratafià Fabbri
Soda alla Mela Homemade

Decorazione:
Amarena Fabbri e mezzelune di mela