B4H, l’aperitivo dell’estate di Distillerie Francoli

h4b-aperitivo-evid-7761ec55

l’estate il momento perfetto per scoprire le diverse anime di B4H, liquore ai fiori di sambuco ideale come base per il bere miscelato. Una proposta firmata Distillerie Francoli, i cui ingredienti sono tutti completamente naturali.

H4B aperitivo intB4H, dal moderato grado alcolico, rappresenta il liquore ideale per un aperitivo: si ottiene infatti per infusione dei fiori di sambuco essiccati in alcool etilico, per un periodo non inferiore ai 10 giorni. La fase successiva prevede la separazione della parte liquida da quella solida.

L’infuso così ottenuto è impiegato tal quale nella miscela idroalcolica, base del liquore. All’assaggio, l’intensità della nota di sambuco, avvolgente e delicata, richiama concretamente la naturalità dei fiori della pianta. Caratteristiche aromatiche che rendono B4H perfetto in miscelazione: può essere infatti utilizzato per la preparazione di numerosi cocktail tra cui l’Hugo, con l’aggiunta di prosecco, e il Mojito, ma si rivela molto piacevole anche quando servito liscio o con ghiaccio.

Distillerie Francoli fu fondata, tipica “one man company”, nel 1951 a Ghemme (NO) da Luigi Francoli. Negli anni l’azienda si è sviluppata fino a dar lavoro a circa 50 persone e a distillare e vendere quasi un milione di bottiglie di Grappa l’anno, alle quali si aggiunge una produzione liquoristica di pari volume. Nel 2006 ha aderito al progetto Impatto Zero® grazie al quale sono stati creati e tutelati venti ettari di foreste in crescita in grado di assorbire la quantità di anidride carbonica prodotta dalle attività commerciali quali approvvigionamento e consegna delle merci, spostamenti in auto e in aereo di tutte le persone coinvolte nella vita dell’azienda.