L'Assenzio in vendita online

ms-azienda-1-4e16d3fd

L’Assenzio, uno dei simboli del modo di vivere bohémien, rivive nelle campagne a pochi chilometri da Reggio Emilia grazie al lavoro di Saverio e Valentina Denti, i due giovani fratelli fondatori della Azienda Agricola Mistico Speziale di Roncadella. Nel laboratorio a fianco delle coltivazioni in cui nascono le erbe officinali alla base dei loro infusi e distillati, rivive la leggenda del liquore più amato dai Poeti Maledetti, che qui viene prodotto secondo la ricetta autentica con ingredienti a km 0. L’ *Absinthe Elixir Vitae Mistico Speziale* è solo uno degli 11 liquori che compongono la gamma di prodotti della azienda, che comprende anche elisir alle erbe, rosoli, ricercati liquori e alcuni classici, come nocino e limoncello.

Tutti i prodotti sono disponibili in due formati (bottiglia da 20 e 50 cl) e acquistabili on-line, sul sito web della azienda all’indirizzo www.misticospeziale.com.



L’Absinthe Elixir Vitae Mistico Speziale

L’*Absinthe Elixir Vitae Mistico Speziale* viene prodotto secondo il metodo autentico – chiamato anche *metodo svizzero* - che prevede la macerazione e successiva distillazione delle piante, per un assenzio di qualità più elevata rispetto a quello ottenuto tramite l’utilizzo di oli essenziali.

La lista degli ingredienti comprende circa quindici erbe e spezie tra le quali Artemisia Absinthium (o Assenzio Maggiore, erba da cui prende il nome), Anice verde, Finocchio, Melissa, Issopo, Coriandolo. I lotti di produzione non superano mai i 40 litri, per garantire la massima qualità e per poter seguire minuziosamente ogni fase della produzione, dalla selezione delle erbe, alla corretta distillazione, colorazione, ossigenazione e invecchiamento in botti di frassino.

Come degustarlo

Gustare un bicchiere di Assenzio non è come bere un qualsiasi altro distillato. Per esaltarne l'aroma è necessario diluirne una parte (ca. 30 ml) in 3/5 parti di acqua fredda, facendola gocciolare lentamente attraverso una zolletta di zucchero posta su un tipico cucchiaino da assenzio.

I metodi di produzione

Le erbe officinali utilizzate per i prodotti Mistico Speziale nascono nelle coltivazioni adiacenti al laboratorio di Roncadella, a pochi chilometri da Reggio Emilia. La distanza ridotta che separa i campi di assenzio, melissa, issopo, menta e altre erbe officinali dal luogo in cui verranno trasformati, consente di preservarne l'aroma e le proprietà benefiche.

Le spezie che non crescono in azienda sono invece selezionate all'origine. Dalla coltivazione all'imbottigliamento tutte le fasi di lavorazione sono eseguite manualmente per garantire un prodotto di elevata qualità.