Distilleria Andrea Da Ponte presenta l’Amaro33 allo Zenzero

zoom-etichetta-b3d43c7e

Novità in casa della Distilleria Andrea Da Ponte che presenta il suo Amaro33 allo Zenzero. Frutto di un progetto iniziato circa 2 anni fa, il nuovo nato intende trasformare il concetto tradizionale di amaro, proponendosi come un prodotto moderno sia dal punto di vista organolettico sia dal punto di vista estetico/comunicativo.

Bottiglia - giornoForte di una grande esperienza in fatto di grappe e distillati invecchiati, con un magazzino di invecchiamento di oltre 10.000 ettolitri soprattutto di grappa di Prosecco, per realizzarlo la Distilleria Andrea Da Ponte ha selezionato partite di grappa invecchiata neutra che fosse adatta a “sposare” lo zenzero e gli altri ingredienti naturali, così da ottenere un amaro fresco, corroborante, giovane e intrigante. Non solo la grappa, ma lo stesso estratto dello zenzero è stato oggetto di ricerche del team dell’azienda, e dell'enologo in particolare, per integrare gli impianti di distillazione e ottimizzarli per il nuovo prodotto.

La bottiglia

L'Amaro33 allo Zenzero è racchiuso in una bottiglia da 50 cl che trae le sue origini dalla bottiglia da mezzo litro utilizzata dalla Distilleria nei primi anni '50 con la vendita delle prime grappe invecchiate - in particolare la Grappa Riserva - settore nel quale Da Ponte è stato precursore. La forma della bottiglia è infatti ispirata ad un pezzo unico conservato in tutti questi anni nel Roccolo di Francesco Fabris, titolare della Distilleria. Situato in Arfanta, si tratta di uno dei più importanti osservatori ornitologici a scopo scientifico d'Italia ancora esistenti.

L’etichetta Bottiglia full + zenzero

Il design dell'Amaro33 allo Zenzero è stato realizzato in collaborazione con un'agenzia internazionale, con lo scopo di rendere il classico amaro, un prodotto moderno, accattivante e molto competitivo. E’

nata così l'idea dell’etichetta “Glow in the dark” che, grazie ad una vernice speciale fluorescente si “carica” con la luce e si illumina al buio: di giorno si ha quindi una bottiglia essenziale e moderna che deve comunicare subito la filosofia alla base del prodotto; di notte, invece, l'Amaro33 allo Zenzero si trasforma in protagonista di serate in amicizia e locali, grazie al grande “33” che si illumina al buio, insieme al logo ADP. Il formato da 50 cl con versatore e la gradazione a 33% rendono del resto l'Amaro33 allo Zenzero un elisir adatto a ogni situazione, da degustare fresco, freddo o ghiacciato.

L'Amaro33 allo Zenzero sarà presto distribuito in tutti i mercati nazionali ed internazionali in cui la Distilleria Andrea Da Ponte è presente, che hanno già mostrato grande interesse verso il prodotto.