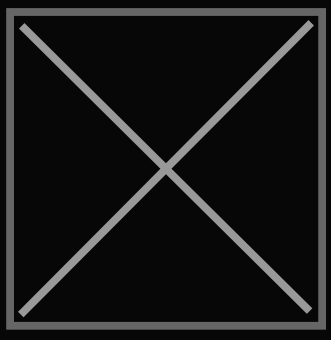
Izabella Zwack presenta Unicum Prugna

1874-6a7a3d3b

“La versione alla prugna è adatta alle donne: oltre alle erbe e alle spezie c'è anche un frutto”: sono le parole di Izabella Zwack, sesta generazione (con il fratello Sandor) pronunciate durante la Limited Edition di Unicum di una manciata di giorni fa. Unicum Prugna è nato da un’idea di Sandor Zwack e rappresenta un punto di svolta nella storia secolare del marchio. Un nuovo modo di gustare l’originale liquore ungherese pensato per coloro che preferiscono sapori meno amari ma altrettanto persistenti e distintivi. Unicum Prugna ha infatti una gradazione alcolica inferiore -35% rispetto al 40% dell’originale. E ha un gusto più morbido e vellutato. Questo perché al tradizionale processo di lavorazione di Unicum viene aggiunto un nuovo elemento: un letto di prugne essiccate sul quale il liquido riposa durante l’invecchiamento in botti di quercia. Un risultato che rappresenta, nel suo processo di produzione, la sintesi perfetta di tradizione e innovazione.

La Zwack ha poi aggiunto: *“L'Italia è il mercato più importante per noi, dopo l'Ungheria”*. Ma come si è arrivati alla prugna? *“Dopo un esperimento con gli agrumi di circa cinque anni fa, che si chiamava Next. Perché la prugna? Perché è il frutto nazionale ungherese. E ora puntiamo al mercato americano”*. Il mix suggerito? Plum & soda.



Informazioni su Unicum Prugna

Colore: nero brillante con riflessi rosso bordeaux scuro.

Aroma: al naso subito la nota amaricante di corteccia di china e radici di rabarbaro è pervasa di note di frutti rossi, prugne mature, ciliegia e amarena. Sviluppa successivamente note di malva e mela cotta, le note balsamiche sono più marcate, accompagnate da erbe aromatiche come fiori di garofano e liquirizia, ed un finale di noce, funghi, cioccolato ai frutti di bosco.

Gusto: caldo al palato, prima si diffonde la componente amarotica, poi esplode la nota dolce dei frutti rossi, lampone maturo, more e prugne in un insieme armonioso ed equilibrato. Nel finale il suo retrogusto dolce si combina con le note amaricanti in un tripudio di gusto. Piacevole al palato, il gusto è veramente accattivante con le note di erbe, cortecce e radici che si fondono con le più distintive note balsamiche delle erbe e dei frutti rossi.

Finale: di grande persistenza aromatica con intrigante finale che ricorda un boero alla ciliegia.