

Amaro Unicum, arriva la versione con le prugne



Lo storico amaro Unicum si unisce alle prugne, dando vita a Unicum

Prugna. Nata da un'idea di Sandor Zwack, sesta generazione della famiglia che ha dato vita a uno degli amari più conosciuti al mondo, questa variante 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 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. «Abbiamo sperimentato diversi tipi di frutta - affermano gli Zwack - e abbiamo scoperto che le prugne si legano perfettamente a Unicum, creando un liquido dal gusto rotondo, fruttato, vellutato, perfettamente armonico. Un risultato che ci riempie di orgoglio e che costituisce, nel suo processo di produzione, la sintesi perfetta di tradizione e innovazione». La scelta della prugna, che rappresenta il frutto nazionale dell'Ungheria, è funzionale anche ad incontrare il gradimento dei consumatori di questo Paese, che rappresenta il maggiore mercato per il brand, seguito dall'Italia. «Ma ora puntiamo

