

Vecchia Romagna lancia Riserva Tre Botti

vecchia-romagna-4b106086

Vecchia Romagna, in occasione dell'ultima edizione di Roma Bar Show – l'evento italiano di importanza internazionale che unisce tutto il mondo del beverage – ha presentato la sua Riserva Tre Botti nella nuova e preziosa bottiglia dalla linea slanciata e dall'iconica forma triangolare.

Riserva Tre Botti è il risultato della continua sperimentazione dell'azienda sulle solide fondamenta di un processo produttivo esclusivo, il “Metodo Vecchia Romagna”, disciplinato sin dal 1820 e composto da tre passaggi fondamentali:

- la combinazione sapiente di due tecniche di distillazione (quella continua “a colonna” e quella discontinua “ad alambicco” di tipo Charentais);
- l'invecchiamento lento e paziente del distillato in botti di legno di rovere;
- infine il blending, espressione di tutta l'abilità e l'esperienza di Vecchia Romagna nel selezionare e miscelare solo le acquaviti migliori.

La nuova Riserva Tre Botti è un blend di pregiati distillati di vino - i più nobili invecchiati sino a 10 e 15 anni - che riposano in tre botti differenti: le barrique in rovere francese, le grandi botti in rovere di Slavonia e i tonneaux, che hanno ospitato vino rosso italiano.

*“Riserva Tre Botti inserisce all'interno di una strategia di valorizzazione della gamma riserve, con l'obiettivo di rafforzare la brand equity di Vecchia Romagna” commenta **Alessandro Soleschi**, Marketing Manager Spirits di Gruppo Montenegro. “Un eccellente brandy da meditazione la cui complessità aromatica non accontenta solo il palato degli intenditori, ma strizza l'occhio anche al mondo dell'alta mixology, da sempre alla ricerca di prodotti innovativi”.*

Riserva Tre Botti si distingue per il colore ambrato e luminoso, lo straordinario bouquet di aromi e un gusto morbido ed equilibrato, con note di vaniglia, miele e confettura di albicocca.