In Italia arriva l'aperitivo Lillet

lillet-9baa0a4e

Lillet, l’aperitivo dal gusto inconfondibile, ricercato e versatile, è pensato per le donne intraprendenti, dinamiche, che non hanno timore di esprimere se stesse. Espressione di un’elegante tradizione francese di fine ‘800, Lillet è realizzato in un piccolo villaggio a sud di Bordeaux – una tra le più famose regioni vinicole francesi –, ed è frutto di una raffinata combinazione di vini francesi e liquori di frutta attentamente selezionati. La Maison, fondata nel 1872, vanta una storia di oltre cento anni

Lillet l'aperitivo à la française
Il rito dell’aperitivo, da anni ormai un momento irrinunciabile di milioni di italiani, ritrova in Lillet la sua declinazione più autentica. Una raffinata combinazione di vini francesi e liquori di frutta donano a Lillet un gusto delicato e una bassa gradazione alcolica (17% - oppure 5.7% in un long drink) e quindi anche un moderato contenuto calorico. Inoltre è completamente privo di aromi e coloranti artificiali. Versatile e rinfrescante, può essere servito in più occasioni, dal brunch all’aperitivo, e personalizzato secondo i propri gusti. Gli ingredienti dell'esclusiva ricetta di Lillet sono scelti con grande cura: i vini francesi sono selezionati per la loro qualità e complessità organolettica, mentre i frutti - le cortecce di china e le bucce di arancia dolce e amara - mostrano una notevole freschezza e ricchezza aromatica. Questo magistrale equilibrio di frutta matura e vini pregiati è il risultato di quasi 150 anni di esperienza e conoscenza del mondo vitivinicolo.

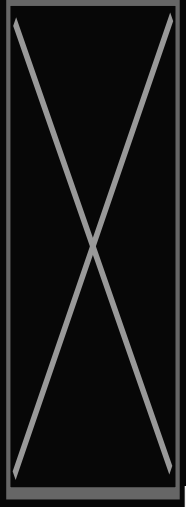
“Siamo entusiasti di lanciare Lillet in Italia, patria dell’aperitivo – dichiara **Marta Strazzari**, Brand Ambassador Lillet in Italia. *Lillet è un aperitivo versatile e offre l'opportunità di preparare cocktail dal gusto leggero e inconfondibile. L’equilibrio perfetto tra la dolcezza della frutta e il carattere dei vini pregiati che lo compongono, fa sì che Lillet possa essere facilmente abbinato a tonica, o a bollicine, guarnito sempre con la frutta fresca preferita".*

Lillet ieri e oggi- Heritage di oltre un secolo
Fondata nel 1872, la Maison Lillet nasce a Podensac, un piccolo e pittoresco villaggio a sud di Bordeaux in Francia, grazie alla passione e all’esperienza dei fratelli Paul e Raymond Lillet, commercianti di vini pregiati e liquori. La raffinata combinazione di vini francesi, attentamente

selezionati, e liquori di frutta conquista fin da subito tutta la Francia, e non solo. Esportato oltreoceano, dopo la Seconda guerra mondiale, Lillet – incarnando il fascino e l'eleganza tipicamente francese – diventa l'aperitivo alla moda dei bar di New York, grazie anche ai manifesti pubblicitari, creativi e moderni, dell'artista francese Robert Wolff. Lillet, inoltre, vanta tra gli amanti del marchio una serie di nomi celebri. Nel romanzo Casino Royale di Ian Fleming (1953), James Bond ordina al barman il suo cocktail preferito con Kina Lillet, il Vesper, il cocktail forse più noto del marchio. Il nome è dato dal protagonista stesso in onore dell'affascinante Vesper Lynd. Negli anni '50 è la duchessa di Windsor, Wallis Simpson, a introdurre Lillet nell'alta società, in location come Fauchon e negli hotel George V e Ritz. Nel tempo Lillet ha mantenuto la sua unicità grazie a un'immagine riconoscibile, autentica e fortemente evocativa di un'affascinante tradizione francese. Dal 2008 Lillet è di proprietà del Gruppo Pernod Ricard, azienda che detiene il portfolio dei marchi più prestigiosi del settore. Lillet è, infatti, ancora oggi prodotto a Podensac, dove l'azienda è stata fondata. Nell'autentica distilleria, un team di nove dipendenti si occupa della produzione.

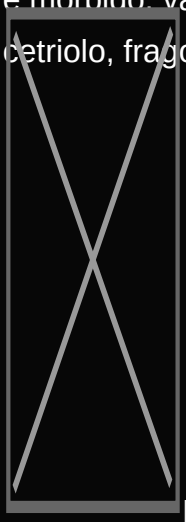
Tre varianti uniche

Dopo aver attraversato oltre un secolo di storia, Lillet si conferma uno dei simboli dell'aperitivo di qualità. Nel 1872 i fratelli Paul e Raymond fondano la maison, e nel 1887 inizia la commercializzazione della prima versione dell'aperitivo: il Kina Lillet. Il Lillet Blanc, il primo della produzione, nasce dal blend di vini selezionati e liquori di frutta, maturati in botti di quercia, che conferiscono quell'aroma floreale e quel caratteristico colore dorato, che lo rendono ancora oggi riconoscibile. Nel 1962, durante il boom economico, la maison decide di proporre al pubblico un prodotto dal gusto più corposo, strutturato, rivolto agli estimatori di vini rossi: il Lillet Rouge. Dopo quasi 50 anni, nel 2011, con le nuove generazioni, si va incontro ai gusti contemporanei producendo Lillet Rosé, dal sapore fresco, vivace e fruttato.



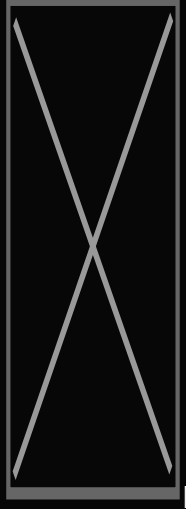
Lillet Blanc

Il Lillet Blanc si caratterizza per un colore dorato, un aroma floreale e un gusto nato dal mix di arancia candita, miele, resina e frutta esotica. Un insieme di colore, aroma e sapori che rendono questo drink elegante e raffinato. Le cuvées di Lillet Blanc rimangono per più mesi in botti di rovere permettendo agli aromi di maturare e al loro gusto caratteristico e distintivo di definirsi. Per esaltare il gusto fruttato e morbido, va assaporato sempre fresco (6-8°C) in un long drink con tonica e guarnito con ghiaccio, cetriolo, fragole e menta fresca.



Lillet Rouge

Un colore rosso rubino e un aroma deciso di frutti rossi caratterizzano Lillet Rouge. Ha un gusto corposo e strutturato di arance fresche, frutti di bosco, vaniglia e spezie delicate e si distingue per una maggiore presenza di tannino e per le note di frutta matura. Le cuvées di Lillet Rouge rimangono per più mesi in botti di rovere permettendo agli aromi di maturare e al loro gusto caratteristico e distintivo di definirsi. Da apprezzare con long drink con tonica, sempre fresco (6-8°C) con ghiaccio e guarnito con una fetta di arancia.



Lillet Rosé

Dal colore rosa brillante e dall’aroma delicato di frutti rossi, fiori d’arancio e pompelmo, Lillet Rosé ha la stessa base di vino di Lillet Blanc, con l’aggiunta di alcuni frutti durante la macerazione alcolica. Il colore rosato è dato da un tocco di Lillet Rouge. Non appena completato l’assemblage, Lillet Rosé viene imbottigliato per mantenere la sua freschezza e delicatezza, garantendo una raffinatezza aromatica unica. Questo si traduce in un sapore fresco, vivace e fruttato, con qualche nota speziata, ma dalla struttura bilanciata. Gradevole da assaporare con un long drink con tonica, sempre fresco (6-8°C) e accompagnato da ghiaccio e una fetta di lime.