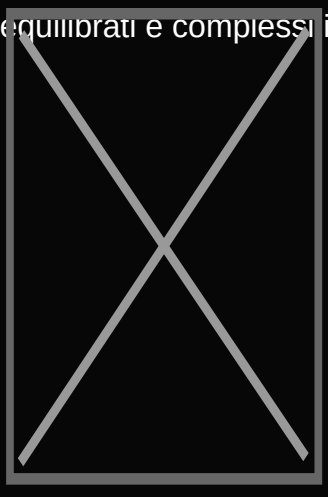
Coca Buton e Rabarbaro Bergia, due brand de I Liquori della Tradizione Italiana

i-liquori-della-tradizione-italiana-rabarbaro-bergia-bevuta-liscia-20606fbc

Elementi distintivi che creano iconicità. È il caso dei brand premium della collezione di Gruppo Montenegro “I Liquori della Tradizione Italiana”: Coca Buton, l’unico liquore italiano a base di foglie di coca e Rabarbaro Bergia, creato con i pregiati rizomi di rabarbaro cinese, la varietà più qualitativa utilizzabile in liquoristica. Ingredienti caratteristici e di eccellente qualità, accuratamente selezionati e lavorati ancora oggi secondo la ricetta originale, danno origine a due icone della tradizione liquoristica italiana.

Accomunati da una storia pluricentenaria, sono stati creati in Italia nel 1870: Coca Buton a Bologna nella Distilleria G. Buton&C, la prima in Italia a cimentarsi nella produzione di un liquore a base di foglie di coca, e Rabarbaro Bergia a Torino, nella distilleria dei coniugi Bergia. Esponenti di un bere senza tempo,sono l’espressione dell’artigianalità e dell’inconfondibile “stile italiano”: due blending equilibrati e complessi ideali per essere assaporati lisci e perfetti in miscelazione.



Coca Buton, dall’inconfondibile colore verde brillante e dal gusto unico ed esotico, è una storica “gloria dei liquori italiani” come lo definì a fine '800 il celeberrimo antropologo monzese Paolo Mantegazza, pioniere italiano degli studi sulle foglie di coca. Un liquore dal successo così grande da meritare la medaglia “Gran Prix” all’Esposizione Universale di Parigi del 1900. Era il corroborante preferito di Fausto Coppi, che nel 1940 durante il Giro d’Italia, dichiarò “Nelle più rudi

fatiche di questo Giro, la Coca Buton mi ha sempre ridonato energia e vigore”.

Processo produttivo: Coca Buton, dall’inconfondibile colore verde brillante e dal gusto unico ed esotico, è ancora oggi prodotto secondo l’antica ricetta. Un liquore a base di foglie di coca di origine peruviana, l’unico in Italia, selezionate attentamente per garantirne l’eccellenza qualitativa e distillate con un metodo artigianale per eliminare la molecola della cocaina ed estrarre solo la parte più pregiata e ricca di proprietà aromatiche.

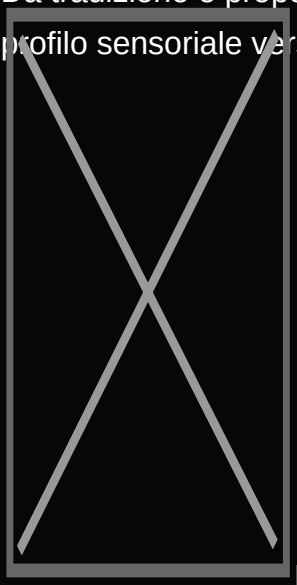
Colore: verde smeraldo, intenso, brillante.

Olfatto: nota alcolica principale, estremamente erbaceo/vegetale e balsamico (eucalipto, menta ed erbe montane), finale estremamente frizzante ed etereo di olii essenziali di agrumi freschi verdi e gialli.

Gusto: decisamente dolce, di consistenza setosa e vellutata, con note prevalentemente erbacee/vegetali e floreali delicate dovute alle foglie di coca, tra le quali spiccano il tè nero al bergamotto (Earl Grey), malva e scorze di agrumi; il finale è moderatamente amaro.

Grado alcolico: 36,5%

Da tradizione è proposto liscio e freddo in un piccolo calice. Perfetto anche in miscelazione grazie al profilo sensoriale versatile.



Rabarbaro Bergia, nato nella Torino di fine Ottocento dalla grande esperienza della Distilleria Bergia, è un liquore a base di radici di rabarbaro. Nelle réclame d’epoca del secolo scorso veniva “il vero amico del fegato”. Pluripremiato, nel suo palmarès figurano 48 medaglie d’oro e

d’argento e 4 diplomi d’onore alle principali Esposizioni internazionali tra l’800 e il ‘900.

Processo produttivo: sono necessari 12 lunghi mesi per ottenere Rabarbaro Bergia. I rizomi del rabarbaro, la parte più aromatica della radice, vengono inizialmente fatti macerare in una miscela di acqua e finissimo alcool. Il macerato che si ottiene viene successivamente unito a zucchero ed erbe aromatiche dalle proprietà amaricanti. Il risultato e` un liquore color ebano cioccolato e dal gusto piacevolmente amaro.

Colore: color ebano-cioccolato intenso e brillante con riflessi ambra.

Olfatto: estremamente intenso di radice di rabarbaro, vegetale, leggermente agrumato.

Gusto: la dolcezza e la balsamicità iniziale delle spezie lasciano presto spazio al deciso gusto di rabarbaro che persiste lungamente divenendo piacevolmente amaro.

Grado alcolico: 16%

Ottimo come aperitivo, con seltz e scorza di limone, o liscio dopo pasto.

“Coca Fizz” e “Rabarbaro & Seltz” sono i due cocktail a base di Coca Buton e Rabarbaro Bergia. Proposte fresche, dai sentori balsamici,vengono servitein highball per i veri intenditori del “bel bere”.

COCA FIZZ

Drink leggermente frizzante dal gusto fresco e brioso, in cui il morbido profilo di Coca Buton ben incontra le note aromatiche del limone e la vivacità della tonica. Questa moderna variante del Gin Fizz, celebre fin dalla metà del XVIII secolo, è ideale per qualsiasi momento della giornata.

Ingredienti:

- 6 cl Coca Buton
- 2,5 cl succo di limone
- 1,5 cl zucchero liquido
- top di tonica

Preparazione:

Shakerare Coca Buton con succo di limone e zucchero liquido, versare nel bicchiere con ghiaccio, completare con un top di tonica.

Bicchiere e guarnizione:
Servire in un highball e guarnire con una fetta di limone.

RABARBARO & SELTZ
Ingredienti:
- 5 cl Rabarbaro Bergia
- Spruzzo di soda o seltz

Preparazione:

Versare Rabarbaro Bergia ben freddo in un bicchiere pieno di ghiaccio e aggiungere uno spruzzo di soda o seltz.

Bicchiere e guarnizione:
Servire in un bicchiere alto e guarnire con una scorza di limone.