# Ruffino, è il momento del Bitter Addicted

foto-3-bitter-e-gin-a28ae8de

**Una ricetta e un racconto esclusivo del bartender Alessandro Melis, pronto a svelare l’anima dei prodotti di casa Ruffino. E di cosa sta dietro a un cocktail di questa caratura**

Bartender e formatore d’eccezione, Alessandro Melis ci accompagna alla scoperta del **Bitter Addicted**, una vera alchimia che mette insieme Bitter e Gin dell’Antica Ricetta di Ruffino.

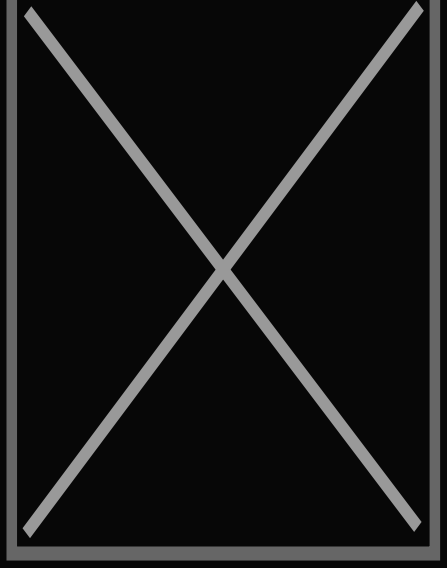


**Come e quando è nato Bitter Addicted?**

“*È nato circa nove anni fa come omaggio a un nostro caro cliente e amico, il giornalista e cocktail lover Marco Mascardi, che aveva una predilezione per il bere secco. Una volta assaggiato il Bitter dell’Antica Ricetta di Ruffino - contraddistinto da una forte caratteristica amara - mi è venuta subito in mente l’eleganza di Mascardi, un grande uomo. Con* ***Bitter, Gin e Lavanda è stata ricreata l’experience*** *e l’unicità che questa persona infondeva col suo carattere e modo di fare*”.

**Da cosa si differenzia dagli altri cocktail, Bitter Addicted?**
“*La bevuta è un po’ più dolce rispetto ad altri. Tuttavia, il cliente oggi vuole gusti decisi, secchi e nel contempo eleganti*”.

**Dove poterlo consumare?**
“*Durante l’aperitivo e nei vari Pandenus della città*”.



**BITTER ADDICTED**

Ruffino Bitter Antica Ricetta 40 ml
Ruffino Gin Antica Ricetta 30 ml
Vermouth Dry 20 ml
Bitter alla Lavanda 5 gocce

**Decorazione**: Zest Arancia
**Bicchiere**: Old Fashioned
**Tecnica**: Build

**RUFFINO BITTER ANTICA RICETTA**

- **COLORE** Rosso carminio brillante.
- **AROMA** Intenso, che ricorda nettamente la scorza di pompelmo e arancia, a cui si intrecciano note erbacee e di chiodi di garofano.
- **GUSTO** In bocca è caratterizzato da un piacevole gusto amaro in cui si riconoscono le note vinose, che regalano una complessità unica. ABBINAMENTI Ideale per i grandi classici della miscelazione, oppure liscio, con ghiaccio o con una leggera spruzzata di soda.
- **APPUNTI DELL'ENOLOGO** Un bitter sorprendente per la sua complessità aromatica, dovuta all’utilizzo di vino rosato Toscana Igt durante un lento e accurato processo di infusione. Profondo ed intrigante, ideale per i grandi classici della miscelazione.

**RUFFINO GIN ANTICA RICETTA**

- **COLORE** Trasparente.

- **AROMA** Note di ginepro a cui si susseguono sentori floreali e balsamici; nel finale il caratteristico aroma delle foglie di vite dona eleganza.
- **GUSTO** Al palato è corposo, caratterizzato da intense note agrumate e speziate, che ben si bilancia con le note di lavanda e cipresso. Freschezza e calore coesistono su uno sfondo balsamico, caratteristico del ginepro toscano. Il finale è lungo e piacevole.
- **ABBINAMENTI** Ideale per la miscelazione o da gustare liscio a piccoli sorsi.
- **APPUNTI DELL'ENOLOGO** Un gin che omaggia la Toscana attraverso ingredienti tipici del territorio: bacche di ginepro dall’Appennino Toscano, iris fiorentino, lavanda e angelica che si uniscono alle foglie di vite.

Per info: **https://www.ruffino.it/**