

## Savoia Americano compie un anno ed annuncia nuove collaborazioni



**Savoia Americano, il vino aperitivo nato il 21 settembre del 2021 da un'idea di Giuseppe Gallo, si ispira alla ricetta autentica del "Bitter di Milano" che risale al 1897, ed è l'unico del suo genere a utilizzare il vino DOC Marsala Fine siciliano e ad essere 100% naturale e vegano.**

In occasione del suo primo anniversario, Savoia Americano svela la sua **nuova piattaforma focalizzata sul Terroir** con alcune delle **partnership** che stanno nascendo nel segno dell'attenzione all'ambiente e del rispetto degli ingredienti naturali. Si unisce infatti alla chef **Marzia Riva** per realizzare un pairing che sposa la filosofia vegan a 360°: nella plant-based cooking school, la professionista milanese servirà Savoia Americano Rosso come drink d'elezione per accompagnare le creazioni dei suoi menu.

Sempre in tema di abbinamenti, tra **ricette di cocktails e di cucina**, le collaborazioni non si fermano qui e superano i confini italiani arrivando a Londra: il brand collaborerà con il ristorante **Holy Carrot**, un luogo che celebra il cibo a base vegetale, per proporre menu vegani in pairing con cocktail a base di Savoia e ingredienti green.

### **Le origini e l'amore per la Terra**

Savoia Americano è realizzato con ugni blanc, miscelato a Vino Marsala Fine DOC, invecchiato in botte di quercia per 14 mesi, e un bouquet di erbe aromatiche. Questo è composto da arancia amara, genziana, sentori di angelica, rabarbaro e legno di quassia, oltre a mandarino, pompelmo rosa e altri agrumi; il cardamomo bianco, la cannella e lo zenzero aggiungono equilibrio e dolci toni speziati, come quelli della vaniglia del Madagascar e dell'uva passa siciliana. Tutti gli ingredienti hanno una **forte connotazione territoriale** e vogliono trasmettere un messaggio caro al brand fin dalla sua nascita, quello di **sostenere le materie prime di origine italiana**.

E nell'ottica del "give back", come dicono gli inglesi, restituire alla natura qualcosa dell'enorme ricchezza ricevuta per realizzare questo aperitivo pronto da bere, [Savoia](#) avvia la **partnership con Weez and Merl**: produttore di sottobicchieri co-brandizzati, realizzati con plastica riciclata portata via dalle spiagge britanniche.

Nella bella bottiglia, creazione di Stranger & Stranger, è immancabile il **richiamo allo stile italiano**, con un'impronta legata alla sostenibilità: il tappo lavorato è ricavato da trucioli di botti di rovere.