

Produktový list



Italicus Rosolio di Bergamotto Aperitív 20% 0,7l

Kód produktu:	0551000144
EAN kód:	5060742030005
Krajina pôvodu:	Taliansko
Množstvo v kartóne:	6 ks

Základné informácie

Italicus Rosolio di Bergamotto je moderný aperitív, vyrobený talianskym barmanom, svetovo uznávaným mixológom a autoritou v oblasti talianskych alkoholických nápojov - Giuseppem Gallom, na základe starého rodinného receptu. Má nádhernú kryštálovo čistú farbu so svetlo zelenými odleskami. Aroma je ľahko citrusová s tónmi ruže a levandule, na podnebí sú najprv znateľné svieže tóny zrelých citrusov vyvážené ľahkými a príjemne horkými kvetinovými koreninami, predtým než ustúpi komplexnému a dlhotrvajúcemu záveru. Obsah alkoholu 20 %.

Giuseppe Gallo obnovil zabudnutú kategóriu Rosolio - pôvodný druh aperitívu, ktorý bol obľúbený v kráľovskej talianskej rodine. Výrazný dizajn fľaše vtieluje históriu a dedičstvo jedinečných talianskych regiónov a rozpráva príbeh doby, keď bol Rosolio významnou súčasťou tradičných príležitostí pitia aperitívu. Italicus je pestovaný, zberaný a destilovaný v Taliansku a vyníma sa svojimi sviežimi tónmi zrelého bergamotu vyváženými ľahkými a príjemne horkými kvetinovými koreninami. Vyrába sa v rodinnom lihovare založenom v roku 1906 v Moncalieri v Turíne. Všetky ingrediencie použité pri jeho výrobe pochádzajú z celej Itálie, vrátane: IGP bergamotu z oblasti chránenej UNESCO v Kalábrii; citrusov zo Sicílie, rímskej harmančeku z Lazia; a mäty, levandule, žltých ruží a horečníka zo severného Talianska. Pri výrobe sa najprv šupky bergamotu a citrusov lúhujú vo vode, aby sa uvoľnili esenciálne oleje - tento overený spôsob spracovania sa nazýva Sfumatura. Následne sa pridávajú ostatné rastlinné látky, ktoré sa niekoľko dní spolu macerujú v neutrálnej obilnej pálenke. História aperitívu Rosolio Príbeh Rosolia siaha stáročia do minulosti a naznačuje vznik vermutu, horkých likérov alebo amara. Jeho popularita vzrástla najmä vďaka savojskému kráľovi, ktorý si tento nápoj obľúbil a vždy ho podával svojim hosťom počas kráľovských večierkov. Táto láska k Rosoliu sa rozšírila po celej Itálii a tento aperitív sa stal tak populárny, že v 19. storočí mal každý z talianskych regiónov svoje vlastné jedinečné varianty. Tieto časy bohužiaľ skončili počas vlády kráľa Viktora Amadea III., ktorý sa sústredil na výrobu bieleho vína a vermutu a pobádal farmárov, aby zmenili svoju produkciu. Odvtedy kategória Rosolio takmer vymizla v celej Taliansku. Italicus si kladie za cieľ tento trend zmeniť a kategóriu obnoviť.

Obsah balenia

Hmotnosť/Objem balenia: 700 ml (0,7 l).