St. Germain compie dieci anni

stgermain-bottiglia-bassa-772e7d63

Compie 10 anni St. Germain, il liquore 100% naturale frutto del lavoro di ricerca durato oltre 6 anni, che portò Robert J. Cooper, terza generazione di una famiglia di distillatori, a creare il primo distillato al mondo realizzato artigianalmente con fiori di sambuco selvatici raccolti freschi a mano nelle zone delle alpi e prealpi europee. Un omaggio alla Francia e allo stile parigino in voga negli anni ‘20, come s’intuisce dal nome ispirato al famoso quartiere St. Germain-des-Près dove erano soliti riunirsi gli artisti dell’epoca, che raccoglie tutto il fascino e l’eleganza senza tempo di un liquore dal profilo versatile, caratterizzato da un aroma fruttato con sottili note floreali, perfetto per aggiungere carattere a molti cocktail a base di vodka, tequila, whisky, rum e in particolare champagne.

La ricetta artigianale: 100% naturale

St. Germain è un liquore unico nel suo genere grazie alla ricetta artigianale completamente naturale a base di fiori di sambuco freschi selezionati a mano e colti nelle 4-6 settimane di fine primavera, quando il loro aroma è al massimo grado d’intensità. Una volta colti, i delicatissimi fiori sono portati rapidamente nella distilleria di Digione, in Borgogna, dove vengono trattati con una tecnica segreta di macerazione, mescolati esclusivamente con acquavite di qualità superiore e zucchero di canna purissimo, per esaltare naturalmente l’aroma leggero e profumato dei fiori.

Scheda prodotto

- Aroma: in prevalenza fruttato, con sottili e particolari tonalità floreali
- Palato: frutta tropicale, pompelmo e pera, con accenni di caprifoglio
- Dolcezza: il basso contenuto di zuccheri (-50% rispetto agli altri liquori) dona un profilo aromatico più delicato, una maggiore versatilità nella preparazione dei cocktail e un finale rinfrescante
- Grado alcolico: 20%

La bottiglia: il design inconfondibile ispirato all’Art Déco

Il suo stile inconfondibile dal fascino retrò è evidente dal design della bottiglia, che s’ispira ai ruggenti

anni ’20 con molti riferimenti all’Art Déco: il vetro scanalato e multiforme, richiamo all’eleganza francese senza tempo che si ritrova anche in molte bottiglie di profumo, e l'etichetta blu con lettere d'oro, altro chiaro rimando all’origine d’oltralpe di questo profumatissimo e liquore. A ulteriore conferma dell’unicità e della preziosità di St. Germain, l’indicazione dell’anno di raccolta apposto sulla guarnizione circolare che decora il tappo di ogni bottiglia.

st-germain_cocktail_bassa**ST. GERMAIN COCKTAIL**

affinando l’arte dell’aperitivo

2 parti Brut Champagne

1 ½ parte St Germain

2 parti Acqua Frizzante

Per vivere la vita di un bon vivant si deve imparare ad adottare una buona dose di spensieratezza ed eleganza. A cominciare dall’aperitivo. Il fine dell’aperitivo è proprio quello di stimolare l'appetito e prepararsi alle inevitabili gioie a venire. Stimolare, non inebriarvi. Per raggiungere questo ragguardevole obiettivo è consigliato seguire passo per passo il metodo qui riportato: Riempire un bicchiere Collins alto con ghiaccio. Aggiungere prima lo Champagne poi St-Germain, quindi la Club Soda o Acqua Frizzante (l'ordine è essenziale). Mescolare completamente e guarnire con un tocco di limone.