Provato per voi: Martini Bitter Riserva Speciale

martini-riserva-speciale-3-76482707

Dall’esperienza **Martini**, lo storico marchio creato nel 1863 a Torino leader nel mondo nella produzione di vermouth e bitter, è nato **Martini Bitter Riserva Speciale**. “Un nuovo bitter che completa la gamma dedicata all’aperitivo italiano di cui fanno già parte il Riserva Speciale Rubino e il Riserva Speciale Ambrato, due vermouth realizzati mischiando vini tipici piemontesi ed erbe differenti”, spiegano il master herbalist **Ivano Tonutti** e il master blender **Beppe Musso**, che hanno realizzato il liquore.

Alle spalle di Martini Bitter Riserva Speciale ci sono ben due anni di ricerca e sperimentazione. “Tecnica e buoni ingredienti sono imprescindibili per creare un bitter. Tuttavia, non sono sufficienti. È indispensabile pure provare a lungo gli abbinamenti e i diversi metodi di preparazione”, chiariscono Tonutti e Musso. Realizzato esclusivamente con ingredienti naturali, questo bitter viene affinato nei tini di legno dei vermouth Riserva Speciale.
E se per tradizione Martini non rivela mai tutte le erbe impiegate, sappiamo che per il Martini Bitter Riserva Speciale sono stati usati *zafferano, angostura, calumba e artemisia.*

Noi lo abbiamo provato a Milano, alla terrazza Martini in Darsena, durante la presentazione alla stampa e agli operatori del settore.

[ngg_images source="galleries" container_ids="184" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

Profumato all’olfatto, al palato presenta un sapore amaro, persistente e rotondo. Di color rubino (merito della cocciniglia, un colorante ricavato dall'omonimo insetto appartenente alla famiglia della coccoidea), questo nuovo bitter sorprende poi per la densità.

Piacevole da bere solo, servito freddo liscio o con ghiaccio, Martini Bitter Riserva Speciale è un’ottima base per personalizzare i vostri drink. Le sue note amaricanti lo rendono infatti un ingrediente interessante per realizzare cocktail creativi e dalla forte personalità. “Miscelato con il Vermouth

Riserva Speciale e il gin Bombay Sapphire vi permette di fare il Negroni migliore al mondo: il Martini Riserva Negroni!", assicura **Roberta Mariani**, global brand ambassador dell'azienda. Qualche altra idea per utilizzarlo nell'ambito del bere miscelato? "Oltre al Negroni, è perfetto come base dell'Americano, del Boulevardier, dello Sbagliato, del Bitter shakerato… Ma è un prodotto versatile che si presta a svariati utilizzi", assicura **Elena Delmagno**, brand ambassador Southern Europe di Martini.