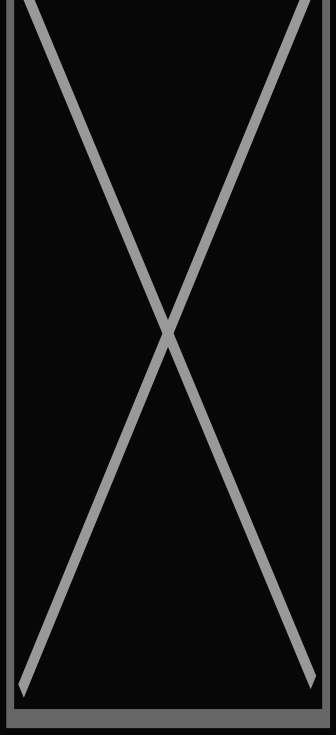
Wine Enthusiast premia Galliano L’Aperitivo

galliano-laperitivo-lr-1607b8eb

La prestigiosa rivista statunitense Wine Enthusiast ha inserito Galliano L’Aperitivo nella lista dei Top 100 Spirits del 2018, decretandolo come il liquore per l’aperitivo con il migliore punteggio sul mercato: 94 punti.

Un brand iconico, che rappresenta il vero Spirito italiano, le cui origini sono indissolubilmente legate al patrimonio culturale e storico del nostro Paese. La sua storia non può essere raccontata, infatti, se non attraverso le vite di due uomini straordinari, Arturo Vaccari e Giuseppe Galliano. Tutto ebbe inizio a Livorno, dove Arturo Vaccari, giovane e intraprendente imprenditore, nel 1896 giunse a perfezionare la sua inedita creazione: un distillato a base di oltre 30 erbe alpine ed esotiche, un autentico assalto dei sensi, delizioso e complesso, con un aroma incredibilmente innovativo. L’anno prima, il Maggiore Giuseppe Galliano portò l’esercito italiano a combattere e trionfare in Abissinia. Così, Arturo Vaccari chiamò il suo prezioso liquore “Galliano”, considerando il Maggiore l’uomo che fino a quel giorno aveva incarnato meglio il vero Spirito Italiano.



Decine di infusi di erbe e spezie e la profonda esperienza degli artigiani distillatori sono i principali ingredienti di Galliano, ancora oggi prodotto in due piccoli (meno di 100 litri) alambicchi di rame tradizionale, riservati unicamente a questo liquore. Tutto questo avviene da sempre presso la distilleria Maraschi & Quirici di Chieri (Torino) a cui, già nel 1888, Vaccari si rivolse per creare il suo innovativo elisir. Le cinque declinazioni del marchio Galliano, che dal 2006 è di proprietà della società LUCAS BOLS ed è distribuito in Italia da Casa Gancia, vengono preparate da Maraschi e Quirici, seguendo scrupolosamente la storica ricetta di Arturo Vaccari datata 1896.

Galliano L’Aperitivo, premiato da Wine Enthusiast, è l’ultimo nato in casa Galliano: dal gusto fresco, con chiare note di agrumi mediterranei che si legano a sfumature delicatamente erbacee, ha un finale lungo, dolce, ma allo stesso tempo amarognolo. È un amaro unico la cui ricetta comprende estratti e infusi di agrumi mediterranei come arance, bergamotti, arance amare, chinotto, mandarini e pompelmi. Le sue note sono arricchite dal classico sapore di Galliano l’Autentico, che conferisce all’Aperitivo una grande ricchezza di sfumature e un sottile aroma erbaceo di fondo.