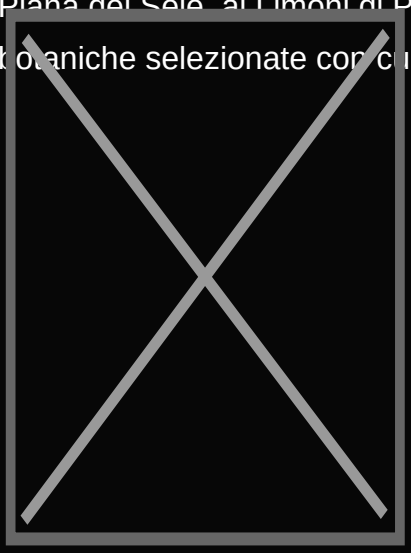
Mavi Drink presenta Liquori Borbone

03-200ab32b

Liquori Borbone è una collezione esclusiva di tipici liquori italiani, che nasce, a pochi chilometri dal Palazzo Reale più grande al mondo, per soddisfare i palati più nobili. Tre sono le referenze al lancio, l'Amaro 10 maggio 1734, il Limoncello di Procida e la Rucola Amaro Nobile. Prodotti tipici della tradizione italiana e della produzione **Mavi Drink**, ma che sono stati rivisitati in ogni dettaglio, a partire dalle ricette; per queste sono state utilizzate solo gli ingredienti migliori, basta pensare alla rucola della Piana del Sele, ai Limoni di Procida che costituiscono il 100% delle bucce in infusione, a tutte le botaniche selezionate con cura maniacale.



Borbone Amaro 10 maggio 1734 è la massima espressione della natura e della sua forza. Un liquore che prende vita da un ricco bouquet di erbe mediterranee selezionate accuratamente e combinate in una ricetta segreta ritrovata in un antichissimo ricettario del 700'. Un amaro che fu messo a punto per deliziare l'esigente palato di nobili, mercanti e viaggiatori dell'epoca, e che tutt'oggi, grazie a piccoli accorgimenti e all'utilizzo delle migliori botaniche, riesce a sedurre e a stupire. Il risultato ottenuto è una texture perfetta ottenuta da un mix di erbe e aromi naturali sapientemente selezionati, un amaro premium che riscrive la storia della nobiltà napoletana e dell'amaro perfetto. La lenta macerazione dell'infuso dona all'Amaro Borbone un corpo consistente ed una complessità aromatica senza eguali, un gusto inimitabile che sprigiona i profumi caratteristici del

mediterraneo, esaltandone le tipiche proprietà tonico-digestive. Da bere ghiacciato per elevare alla massima potenza la freschezza delle botaniche e il piacevolissimo contrasto tra il dolce e l'amaro.

Borbone Rucola Amaro Nobile è un prodotto di qualità assoluta e che si ispira alla ricetta che la famiglia Di Costanzo di Procida utilizzava per la produzione familiare dell'amaro alla rucola già negli anni 40'. Per la Rucola Borbone, si utilizza solo la rucola coltivata nella piana del Sele, in Campania, ricca di vitamina C e sali minerali. Il segreto di questo pregiato liquore risiede in un mix perfetto di aromi naturali e rucola, che ne esalta gusto e profumi. Un amaro delicato e raffinato, delizioso da gustare a temperatura ambiente o ghiacciato accompagnato da uno spicchio di limone o di arancia.

Borbone Limoncello di Procida racchiude in sé tutti i profumi e i sapori dei rinomati limoni di Procida che costituiscono il 100% delle bucce in infusione. Il limone di Procida è un frutto coltivato in piccole quantità solo nei pochi limoneti rimasti e nei giardini privati degli isolani. Il forte legame della famiglia Di Costanzo, fondatrice dell'azienda alla fine del secolo scorso, con gli isolani, permette ancora oggi di produrre questo pregiato liquore potendo contare su una filiera cortissima che valorizza la produzione locale e mantiene il legame con la terra d'origine per esaltare ancora di più le caratteristiche uniche di questo straordinario prodotto.

Questi preziosi liquori sono custoditi in una pregiata **bottiglia serigrafata** su tutti e 4 i lati, un caso più unico che raro su un vetro quadro; sulla fronte è riportata una frase molto significativa, che la Regina Elisabetta Farnese scrisse al figlio Carlo nel 1731 per spingerlo a conquistare Napoli: "Muovi verso le Sicilie, le quali alzate a governo libero, saran tue, va' dunque e vinci, la più bella corona d'Italia t'attende". Sugli altri tre lati della bottiglia, è riportato un disegno stilizzato della Reggia.

L'etichetta in carta pregiata, domina su tre lati della bottiglia, ed è impreziosita da lavorazioni in vernice braille alto spessore e lamina a caldo. Per finire la capsula abbinata, riporta la scritta " **Selezione del Re**". Un progetto ambizioso, figlio della volontà di reinterpretare la tradizione liquoristica italiana ed elevare ad un livello superiore i tradizionali liquori italiani per realizzare una linea di pregiati prodotti premium.