Vecchia Romagna lancia Riserva Tre Botti

vecchia-romagna-4b106086

Vecchia Romagna, in occasione dell'ultima edizione di Roma Bar Show – l'evento italiano di importanza internazionale che unisce tutto il mondo del beverage – ha presentato la sua Riserva Tre Botti nella nuova e preziosa bottiglia dalla linea slanciata e dall'iconica forma triangolare.

Riserva Tre Botti è il risultato della continua sperimentazione dell'azienda sulle solide fondamenta di un processo produttivo esclusivo, il "Metodo Vecchia Romagna", disciplinato sin dal 1820 e composto da tre passaggi fondamentali:

- la combinazione sapiente di due tecniche di distillazione (quella continua "a colonna" e quella discontinua "ad alambicco" di tipo Charentais);

- l'invecchiamento lento e paziente del distillato in botti di legno di rovere;

- infine il blending, espressione di tutta l'abilità e l'esperienza di Vecchia Romagna nel selezionare e miscelare solo le acquaviti migliori.

La nuova Riserva Tre Botti è un blend di pregiati distillati di vino - i più nobili invecchiati sino a 10 e 15 anni - che riposano in tre botti differenti: le barrique in rovere francese, le grandi botti in rovere di Slavonia e i tonneaux, che hanno ospitato vino rosso italiano.

"Riserva Tre Bottisi inserisce all'interno di una strategiadi valorizzazione della gamma riserve, con l'obiettivo di rafforzare la brand equity di Vecchia Romagna" commenta **Alessandro Soleschi**, Marketing Manager Spirits di Gruppo Montenegro. *"Un eccellente brandy da meditazione la cui complessità aromatica non accontenta solo il palato degli intenditori, ma strizza l'occhio anche al mondo dell'alta mixology, da sempre alla ricerca di prodotti innovativi".*

Riserva Tre Botti si distingue per il colore ambrato e luminoso, lo straordinario bouquet di aromi e un gusto morbido ed equilibrato, con note di vaniglia, miele e confettura di albicocca.