Italicus celebra il rituale dell'aperitivo da gustare durante le feste

italicuswhite-small-55109d93

Da sorseggiare prima di pranzo o di cena, da solo o come ingrediente da aggiungere, con Italicus Rosolio di bergamotto si possono preparare cocktail in casa per le feste. Con la sua elegante bottiglia, Italicus è inoltre un’originale idea regalo per il prossimo Natale.

Il Rosolio di bergamotto Italicus è un liquore moderno che richiama i sapori di un tempo, elemento chiave di nuovi cocktail, ma che può semplicemente essere gustato ancheda solo apprezzandone gli ingredienti naturali, l’aroma fresco e le note di agrumi unite a quelle delle spezie. È prodotto in Italia con ingredienti tipici come i cedri siciliani e il bergamotto IGP calabrese. La bottiglia è in vetro temperato di tonalità cromatica acquamarina con inserti dorati nell’etichetta. Il design artistico si ispira sia all’epoca romanica che al periodo del Rinascimento. Sul tappo, lavorato e decorato artigianalmente, è rappresentato il romano Dio Bacco disegnato come l’Uomo Vitruviano di Leonardo da Vinci.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
Al naso è leggermente agrumato con note di rosa e lavanda. Al palato, si sente il bergamotto maturato al sole, equilibrato con una leggera spezia amara e floreale, prima di concludersi con un finale di lunga durata. Le bucce essiccate del bergamotto di Calabria e il cedro di Sicilia sono infuse in acqua fredda per rilasciare i loro olii essenziali, prima di essere mescolati a uno spirito neutro di grano italiano.

CONSIGLI SULLA DEGUSTAZIONE
L'Italicus Spritz è il modo migliore attraverso cui è possibile gustare Italicus durante l’Aperitivo. È preparato con: 50ml di Italicus Rosolio di Bergamotto, 100ml di Dry Prosecco e 3 Olive Verdi in un bicchiere da vino grande. Provate a sostituire il prosecco con una tonica per un nuovo modo di gustare lo Spritz.