Americano Bianco, la novità di Liquori delle Sirene

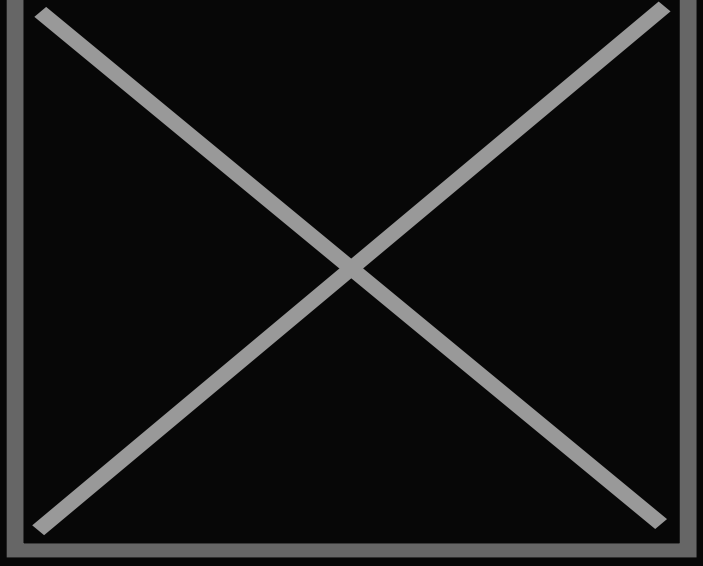
3-1-dc674b72

Americano Bianco è una novità per chi ricerca un prodotto totalmente naturale, nel solco della tradizione dell’americano.

Quella del **vino amaricato** (non il cocktail), è infatti una usanza che ha radici lontane e si collega alla regione del Piemonte. La genziana è la pianta che caratterizza questa categoria di prodotto e lo differenzia sostanzialmente dai Vermouth. In questi ultimi, infatti, la pianta amaricante con presenza maggiore è l'assenzio.

Elisa Carta, la creatrice di Liquori delle Sirene, e alchimista dei prodotti dell'azienda racconta: *"Mia nonna Carlina, la prima alchimista di famiglia, mi ha insegnato tutto quello che sapeva sulle erbe e sulla loro lavorazione; usava fare una sorta di vermouth che aromatizzava con erbe e spezie. Aggiungeva delle piante amare e lo chiamava a modo suo "Vin Amaricà" (vino con sentori amari). Da qui l'idea di riprendere la creazione di quel particolare tipo di bevanda, un po' amara e ovviamente naturale, come tutti i prodotti di Liquori delle Sirene"*.

Dopo lunghe ricerche nasce così l'Americano Bianco Sirene. Anche l'Americano Bianco, come l’Americano Rosso, è **completamente naturale**. Nessuna chimica aggiunta e nessun aroma artificiale o naturale, solo singole piante macerate separatamente e vino delle zone del Garda, distribuito da **Rinaldi 1957**.



L’Americano Bianco di Liquori delle Sirene ha una **gradazione di 17 gradi alcol**, con un’elevata presenza di vino (il 75%). I sentori che si ritrovano nitidamente all'assaggio sono **verbena, angelica e genziana**. Le botaniche che lo compongono provengono dalla zona del Monte Baldo, che si trova a ridosso del Lago di Garda, come la viola del pensiero, l'anice e la menta. Altre piante vengono dal Sud Italia e delle zone più vocate del mondo per la loro raccolta o coltivazione, come l'arancio dolce o il coriandolo e il pepe nero.

Questo nuovo Americano racconta con **una nuova etichetta** (dopo **Canto Amaro**, Americano Rosso ed Elisir d’Amore Bitter) la leggenda che si tramanda da generazioni sul Lago di Garda. In una calda notte d’estate alcuni pescatori si riposavano nella baia delle Sirene, riparata dalle onde. All’improvviso apparvero delle bellissime sirene che offrirono ai marinai una bevanda che diede loro la forza e il desiderio di tornare subito a casa dalle loro mogli. Da allora, in quella baia, le sirene ritornano a portare il magico liquore ai pescatori sfiancati dalla potenza delle onde del Lago.

Suggerimenti
Ideale bevuto da solo on the rocks oppure in accompagnamento a gin o mezcal. Ideale in un Martini cocktail. Date le botaniche particolari, può andare in sostituzione ma anche in aggiunta ai vermouth ed è meraviglioso con un top di soda, di tonica o di Prosecco Extra Dry per un drink - low alcol. Walter Gosso, Advocacy Manager Rinaldi 1957 ha ideato una ricetta facilmente replicabile:

Americano Bianco 40 ml
Prosecco Extra Dry 80 ml
Tonica Acqua Monaco 20 ml

On the rocks e spicchio di arancia. Bicchiere da vino bianco.