L’Happy Hour diventa bianco: nasce l’Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

logogamondi-0813a111

Casa Gamondi, considerata un’eccellenza della tradizione liquoristica piemontese e protagonista di una recente strategia di rinnovamento e comunicazione, presenta il nuovo Aperitivo Fiori di Sambuco.

La raccolta dei fiori freschi di sambuco, cresciuti spontanei nei fondovalle tra le **colline delle Langhe**, nei pressi del sito di produzione, viene effettuata durante i mesi di aprile e maggio utilizzando semplicemente forbici e cestino. Questo processo completamente manuale consente di scegliere solo i fiori più profumati e rigogliosi, che vengono poi sapientemente infusi in alcol in modo da ottenere una base fresca e dal ricco bouquet aromatico. A questa si aggiungono un **vino liquoroso ottenuto da Moscato d’Asti Docg**, ingrediente importante perché in grado di esaltare le note aromatiche dei fiori freschi di sambuco, e distillato di vino, che va a conferire maggiore struttura al prodotto finale.

Nasce così il nuovo Aperitivo Fiori di Sambuco, **un vino aromatizzato di buon tenore alcolico (21% vol.)** dal sapore fresco e delicato, con un bouquet aromatico che spazia dalle note floreali alla frutta

fresca e agli agrumi.

Ottimo all’ora dell’aperitivo, perfetto liscio o come base in miscelazione, **ideale per la preparazione dello Spritz Bianco o dell’Hugo**: un long drink semplice e profumato nel quale si miscelano 2/3 di spumante, 1/3 di Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi, una spruzzatina di soda, 2 foglie di menta e 1 spicchio di limone.

L’ Aperitivo Fiori di Sambuco si presenta in un **esclusivo nuovo pack esagonale**, segno distintivo dei prodotti Gamondi, ispirato a un monumento dell’architettura come la fonte termale de La Bollente di Acqui Terme, città natale del fondatore del marchio: Carlo Gamondi. La nuova bottiglia ha, infatti, una **forma più slanciata per venire incontro alle esigenze del barman** e garantire una maggiore comodità di utilizzo in miscelazione.

Questa novità si aggiunge alla già ricca **gamma Gamondi**, affiancandosi a Bitter, Aperitivo Agrumi Mediterranei, Vermouth di Torino Superiore Rosso e Bianco, Amaro, Sambuca, Crème de Cassis.