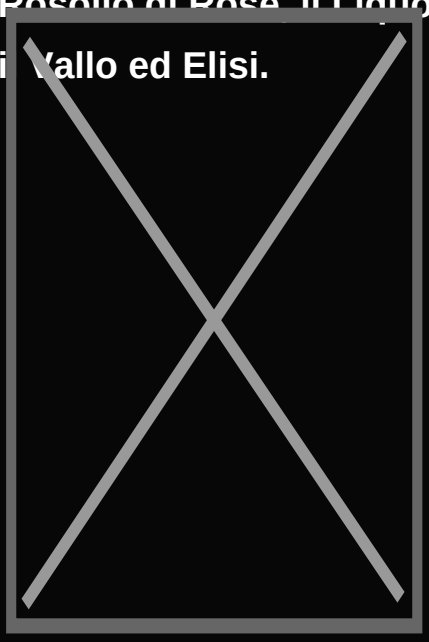
I cocktail per l'estate 2022 di Distillerie Berta

berta-head-1eae8953

Distillerie Berta ha ideato sei nuovi cocktail freschi e dissetanti per rallegrare gli aperitivi estivi. Protagonisti, miscelati con altri ingredienti, i migliori distillati e liquori delle Distillerie come ad esempio l'Amaro Il 28 di Via San Nicolao, il Rosolio di Rose, il Liquore Assenzio Favola Mia e le grappe, in questo caso Oltre i Vallo ed Elisi.



BERTA TONIC

Un gin tonic con un tocco di Amaro Il 28 di Via San Nicolao.

L’Amaro Il 28 di Via San Nicolao:
INGREDIENTI
Alcol idrato, brandy, zucchero, infusi di erbe aromatiche.
PROFUMO: Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la genziana, il rabarbaro, il calamo, la china.
SAPORE: Ricco, avvolgente, si confermano le sensazioni avvertite al profumo.

CAPACITÁ BOTTIGLIE: 70Cl
GRADAZIONE: 30% vol.
BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice Selezione.

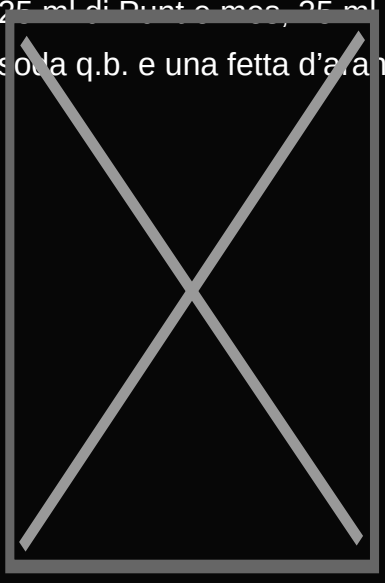
COME FARE IL BERTA TONIC:
50 ml di Il 28 di Amaro il 28 di via San Nicolao 25 ml Gin, una fetta di pelle di arancia, tonica q.b.



UN AMERICANO A ROCCANIVO

L’Americano a modo nostro: Martini Rosso, Campari Bitter e Il 28 di Via San Nicolao

COME FARE UN AMERICANO A ROCCANIVO:
25 ml di Punt e mes, 25 ml Martini Rosso, 25 ml Campari, 50 ml di Amaro il 28 di via San Nicolao, soda q.b. e una fetta d’arancia



ROSÉ TONIC

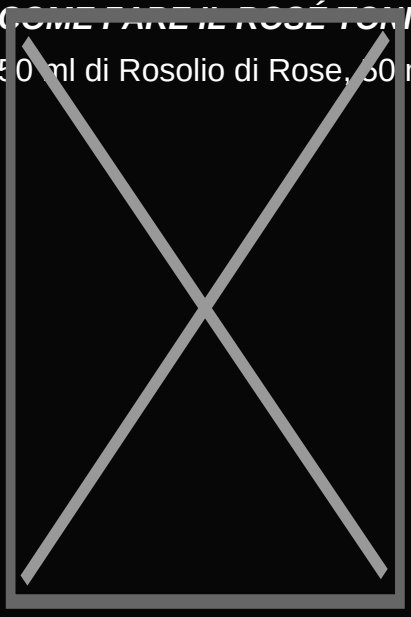
Un gin tonic con un tocco di Rosolio di Rose.

Rosolio di Rose:

INGREDIENTI
Alcol idrato, zucchero, infusi di petali di rose.
PROFUMO: Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spiccano le note floreali dei petali di rosa, della banana e della vaniglia.

SAPORE: Ricco, avvolgente, si confermano le sensazioni avvertite al profumo.
CAPACITÁ BOTTIGLIE: 70Cl
GRADAZIONE: 25% vol.
BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice Selezione.

COME FARE IL ROSÉ TONIC:
50 ml di Rosolio di Rose, 50 ml Gin, Acqua tonica q.b.



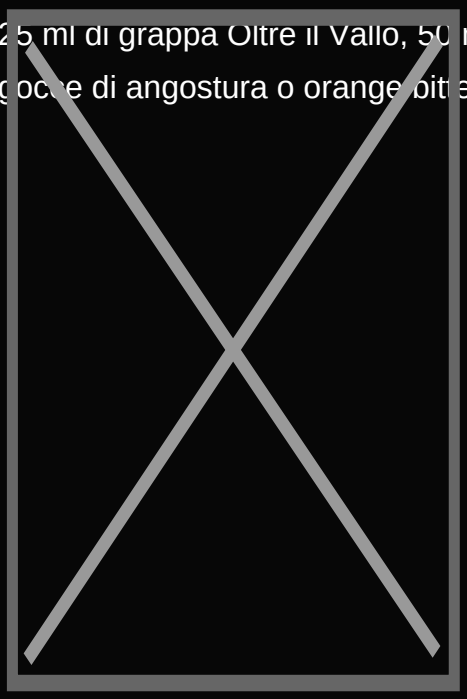
OLD MOMBARUZZO

Grappa invecchiata in botti da Whisky Oltre il Vallo, Amaro Il 28 di Via San Nicolao e soda: ed è subito aperitivo.

Oltre il Vallo:
Una grappa invecchiata pregiata, affinata in botti di single malt scotch whisky. Il progetto è l'unione di due culture: la passione artigianale della famiglia Berta e la maestria della migliore tradizione scozzese, rappresentata da un'azienda globale come Diageo, leader mondiale delle bevande alcoliche premium. Due culture così diverse, accomunate tuttavia dalla passione per la distillazione. Di colore ambrato, Oltre il Vallo è caratterizzata da un sapore morbido e avvolgente. All’inizio è un’esplosione di profumi che spaziano dalle note di vinaccia, uva passa, frutta secca e mandorla. n un secondo momento queste sensazioni lasciano il posto a un leggero sentore di fumo, torba e malto. Setosa e avvolgente, permane a lungo in bocca e riconferma al palato le sensazioni olfattive di morbidezza, in un bouquet di profumi che ricordano l'arancia, la nocciola e, sul finire, il tabacco e il miele. La Gradazione alcolica è 43% vol. e viene proposta al pubblico in elegante latta.
Bicchiere consigliato: Calice Selezione.

COME FARE L'OLD MOMBARUZZO:

25 ml di grappa Oltre il Vallo, 50 ml di Amaro Il 28 di via San Nicolao, 5 ml di zucchero liquido, tre gocce di angostura o orange bitter, ghiaccio



BERTARITO

Un freschissimo Mojito ma, al posto del Rum, il Liquore Assenzio Favola Mia.

Favola Mia:

INGREDIENTI

Alcol idrato, zucchero, infusi di artemisia.

PROFUMO: Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca l’artemisia, l’anice stellato, la menta e il coriandolo.

SAPORE: Ricco, avvolgente, si confermano le sensazioni avvertite al profumo.

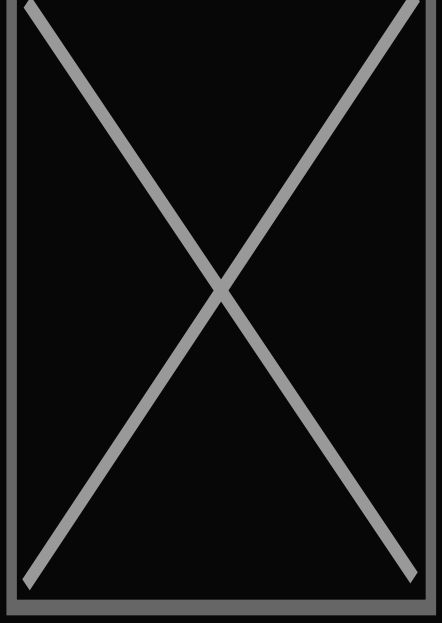
CAPACITÁ BOTTIGLIE: 70Cl

GRADAZIONE: 42% vol.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice Selezione

COME FARE IL BERTARITO:

Pestato di zucchero di canna, lime e menta, 25 ml di Liquore Assenzio Favola Mia, gazzosa q.b.



ELISI SOUR

Un Whisky Sour? Perché non provarlo con la Grappa Elisi?

Grappa Elisi:
La Grappa è quella bevanda alcolica, ottenuta mediante distillazione delle vinacce fresche dell'uva; volendo essere un po' più precisi, quell'operazione che ha lo scopo di separare un liquido volatile (l'alcol), dalle sostanze non volatili in esso presenti (vinacce ed acqua). Tutto questo avviene grazie al calore, col quale vengono riscaldati i liquidi che si vaporizzeranno e, in seguito, col freddo che li farà ricondensare. Da Berta questo procedimento lo conoscono bene, da oltre quattro generazioni producono grappe e distillati d'eccezione, di ogni tipologia ed invecchiamento. La Elisi è una grappa delicata, morbida e dai sensuali aromi che riportano alla frutta e alle note di tostatura, cedute dai diversi anni di invecchiamento in tini e in barrique di rovere. Di un delicato color dell'ambra, ha olfatto ampio e complesso di marasca e spezie, pot-pourri e cacao, miele e vaniglia. Corrispondente al gusto, è morbida e ricca e con finale dai ricordi speziati.

COME FARE L'ELISI SOUR:
50 ml di grappa Elisi, 5 ml di albume, 10 ml di succo di limone, zucchero liquido.