

# AmaroBello, il nuovo spirit di Riccardo Soncini celebra il made in Italy

20240626110633bello-92b9d82b

C'è Riccardo Soncini, classe 1991 e titolare di due locali nella provincia di Reggio Emilia, dietro la nascita di **AmaroBello**, prodotto che intende rappresentare il gusto del made in Italy attraverso il **sapore** (dato da botaniche provenienti da tutto il Paese), il **design** (con una bottiglia realizzata prevalentemente in vetro riciclato che dona sfumature azzurre), l'**eleganza** (con l'etichetta nera che fa il verso a quelle delle case di moda), e il **nome**, un aggettivo riconoscibile in tutto il mondo.

A contraddistinguerlo è un **gusto caldo, morbido ed elegante**. Le parti amaricanti sono date da **rabarbaro e genziana**. Aromi di **mandorla, rosmarino e ginepro** sono accompagnati da **note agrumate quali chinotto, arancia dolce e bergamotto**. Il finale è leggero e floreale grazie alla freschezza della **melissa e il profumo dei fiori di sambuco**.

AmaroBello può essere bevuto sia **liscio** intorno agli 11/12° gradi o **in alternativa con ghiaccio**. Il suo medio tenore alcolico (**24% Vol**) lo rende **interessante anche per la miscelazione**: viene quindi proposto sia nelle vesti di sostituzione ai classici modifiers, sia come base principale per drink come sour, sodati o i classici aperitivi all'italiana.

## LE RICETTE

### NEGRELLO

#### *Ingredienti:*

30ml AmaroBello

30ml Vermouth Rosso

30ml London Dry Gin

### BELLO E TONICO!

***Ingredienti:***

50ml AmaroBello

Acqua Tonica

Scorza di Limone

**BELLISSILLIN**

***Ingredienti:***

45ml AmaroBello

15ml Liquore allo Zenzero

10ml Scotch Whisky Torbato

20ml Honey Mix

20ml Succo di Limone fresco

**SEX SYMBOL**

***Ingredienti:***

45ml AmaroBello

15ml Vermouth Rosso

15ml Bourbon

15ml Succo di Limone fresco