Cointreau lancia Citrus Series, la prima edizione limitata di spirits dedicata agli agrumi

20241120125052citrus-0d397f24

Si chiama **Citrus Series** la nuova gamma di **spirits in edizione limitata** pensata da Cointreau per bartender professionisti e **dedicata agli agrumi**. Se ogni edizione del progetto celebrerà un frutto agrumato diverso, la prima include il distillato di **pomelo di Corsica**, sviluppato da **Carole Quinton, Master Distiller di Cointreau, in collaborazione con Jean-Dominique Valentini**, frutticoltore di terza generazione delle pianure di Aléria, lungo la costa orientale dell'isola.

Prodotto ad **Angers in Francia**, Citrus unisce competenze complementari nella coltivazione e distillazione degli agrumi, valorizzando le caratteristiche tipiche della Corsica, le competenze di Cointreau e l'artigianalità. «*Siamo lieti della complessità dei sapori che abbiamo trovato in questi pomeli e riteniamo che la Serie Citrus incarni i valori di Cointreau basati sull'artigianato, sulla trasmissione del know-how e sulla conservazione del terroir*», dichiara in una nota stampa **Clémence Gallet**, direttore esecutivo di Cointreau.

IL TERRITORIO IN PRIMO PIANO

Chiamato anche **Ruby Star o Citrus Paradisi***,* il pomelo di Corsica si distingue per la **buccia di colore giallo brillante e per le sfumature rosso-arancioni,** oltre che per la sua natura senza semi. I suoi sapori sono influenzati dal **terroir mediterraneo della Corsica,** che offre un equilibrio di dolcezza e sapidità. Certificato con l'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, questo frutto è simbolo dell'impegno nel preservare tradizioni agricole secolari, promuovere pratiche sostenibili e sostenere le economie locali.

«*Il pomelo di Corsica offre aromi complessi e un rapporto zucchero-acidità bilanciato, con una sottile amarezza*», afferma a *Mixerplanet* **Marco Fedele,** Brand Ambassador di Cointreau in Italia

sottolineando come Citrus, prodotto in alambicchi di rame, offra un bouquet vivace e fresco, con **note di agrumi e spezie** che emergono dal processo di distillazione.

Le bucce di pomelo di Corsica, infatti, vengono poste **negli alambicchi con alcol di grano neutro e acqua a un ABV predefinito** (40% per 700ML); vengono poi ridistillati, permettendo ai vapori alcolici e ai composti aromatici volatili delle bucce di passare attraverso l'alambicco e di raccogliere dalle condense un distillato pallido.

L'UTILIZZO NELLA MIXOLOGY

All'olfatto si percepisce una **dolcezza delicata**, mentre al palato si rivela **brillante e succoso,** con un'esplosione di sapore enfatizzata dal **liquido limone pallido.** Grazie a queste caratteristiche, è ideale per la **miscelazione,** come dimostrano le creazioni di undici barman di fama mondiale selezionati dai migliori bar al mondo per esaltarne il potenziale nei cocktail.

«*L'utilizzo di Citrus è principalmente in mixology, per cocktail nelle categorie* ***long drink, daisy e sour,*** *ma può anche essere utilizzato per* ***rivisitare i grandi classici, come sostituire uno spirit di agave in una Margarita con un tocco agrumato****. Inoltre, può essere servito* ***da solo con uno spruzzo di vermouth,*** *o come un* ***Martini***», spiega Fedele.

L'IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITA'

Citrus dimostra l'impegno di Cointreau nel sostenere le pratiche ecologica; infatti, è **completamente vegano e realizzato senza aromi e coloranti artificiali.** Inoltre, in linea con l'attenzione alla sostenibilità dei coltivatori di pomelo, Citrus si trova sul mercato i**n bottiglie trasparenti di formato standard, senza imballaggio aggiuntivo** e realizzate con il **60% di vetro riciclato e sono riciclabili al 100%**. Sono solo **3.000** in tutto il mondo, destinate al **canale horeca**, in mescita.

«*Il prodotto verrà distribuito esclusivamente nei c****ocktail bar, street bar o hotel con posizionamento premium***», conclude il Brand Ambassador.