

Italicus Rosolio Di Bergamotto



Italicus Rosolio Di Bergamotto est une liqueur italienne unique qui nous transporte directement dans la pittoresque péninsule des Apennins. Elle est produite à partir des meilleurs ingrédients soigneusement sélectionnés à Moncalieri, dans le Piémont, selon une méthode traditionnelle datant de 1850. Créée en 2016 par le barman et expert en spiritueux Giuseppe Gallo, elle s'inspire de la liqueur traditionnelle Rosolio, une boisson historique du Piémont qui associe pétales de rose, herbes et fruits.

Cette liqueur 100 % naturelle séduit par son arôme intense de bergamote cultivée sur les côtes de Calabre et de Sicile, ses notes florales et son goût rafraîchissant. Le tout est présenté dans une belle bouteille élégante, dont l'apparence s'inspire de l'architecture italienne. Elle se marie parfaitement avec du prosecco, du gin ou une touche légèrement salée. Elle est également délicieuse seule.

La bouteille est tout aussi captivante, de style Art déco, rappelant l'élégance italienne des années 1920. Le bleu azur de la bouteille attire le regard comme un joyau pêché dans la mer, et ses parois de verre, scintillantes de nuances saphir, rappellent le ciel d'été au-dessus de la côte caraïbe, où mûrissent les bergamotes. L'étiquette, quant à elle, brille comme un rayon de soleil.

Il suffit de tirer le bouchon pour vous retrouver à deux pas de la porte d'un jardin mystérieux, plein d'arômes d'agrumes et d'une fraîcheur rafraîchissante.

Couleur : jaune clair.

Arôme : intense, bergamote, notes florales, lavande, agrumes, rose.

Saveur : rafraîchissante, agrumes, notes florales.

Finale : longue, agrumes, épices florales amères.

Italicus Rosolio Di Bergamotto is a unique Italian liqueur that transports us straight to the picturesque Apennine Peninsula. It is produced from the finest, carefully selected ingredients in Moncalieri, Piedmont, based on a traditional method dating back to 1850. Created in 2016 by bartender and spirits expert Giuseppe Gallo, it is inspired by the traditional Rosolio liqueur, a historic drink from Piedmont that combines rose petals, herbs and fruit.

This 100% natural liqueur delights with its intense aroma of bergamot grown on the coast of Calabria and Sicily, floral notes and refreshing taste. The whole is enclosed in a beautiful, elegant bottle, whose appearance is inspired by Italian architecture. It goes best with prosecco, gin or a slightly salty accent. It also tastes great on its own.

The bottle is equally captivating, in Art Deco style, reminiscent of Italian elegance of the 1920s. The azure blue of the bottle catches the eye like a jewel fished out of the sea, and its glass walls, shimmering with shades of sapphire, bring to mind the summer sky over the Caribbean coast, where bergamots ripen. The label, on the other hand, sparkles like a ray of sunshine.

Just pull the cork and you are one step away from the gate to a mysterious garden full of citrus aromas and refreshing freshness.

Colour: light yellow

Aroma: intense, bergamot, floral notes, lavender, citrus, rose

Flavour: refreshing, citrus, floral notes

Finish: long, citrus, bitter floral spices