

Italicus Rosolio di Bergamotto Ликер Италикус Розолио ди Бергамотто

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Torino Distillati

Категория: фруктово-травяной ликер

Крепость: 20% об.

Состав: спирт, вода, сахар, кожура бергамота и лимона, лаванда, горечавка, ромашка, роза и бальзам из мелиссы

Особенность: мацерация растительного сырья на спирту в течение 8–9 дней, а цедру цитрусовых, которая задает тон букету напитка, обрабатывают традиционным методом сфуматура*

Выдержка: несколько месяцев в чанах из дерева

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: яркий, выразительный, с цитрусовыми, травянистыми нотами, оттенками лепестков розы и лаванды

Вкус: освежающий, сбалансированный, с пикантной горчинкой, цветочно-пряными и апельсиновыми нотками в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, дигестив, в составе коктейлей, с содовой, тоником, игристым вином

*Сфуматура – процесс извлечения из цедры эфирных масел посредством отделения ее от мякоти и белого слоя, затем промывают известковой водой, чтобы нейтрализовать кислоту, которая проступает на срезанной кожуре и может снизить качество масел, высушивают и с помощью специальных губок аккуратно отжимают из нее эфирные масла. Это позволяет достичь максимальной концентрации.



Розолио – это разновидность итальянского ликера, приготовленного на основе спирта, сахара и воды в одинаковой пропорции, который ароматизируется добавлением эссенций любого типа. Вкус у такого ликера мог быть почти любой: лимонный, кофейный, цветочный, бергамотовый, ягодный. Название происходит от латинского *ros solis*, что означает «солнечная роса».

Italicus Rosolio di Bergamotto – это бергамотовый розолио, был создан итальянским барменом Джузеппе Галло по семейному рецепту, передаваемому из поколения в поколение. Он запустил напиток в продажу в сентябре 2016 года.

Italicus производится на Torino Distillati, семейном ликероводочном заводе в Монкальери (недалеко от Турина), основанном в 1906 году. Он разливается в бутылки цвета морской волны из ребристого стекла, окрашенные в цвет побережья Амальфи, формой напоминает очертания римской колонны. На пробке бутылки изображена фигура, представляющая как Вакха, греческого бога вина, так и Витрувианского человека Леонардо Да Винчи.

Сам Джузеппе Галло советует использовать ликер как ингредиент для коктейлей или делать простые миксы с содовой, игристым вином, чтобы уравновесить интенсивность вкуса Италикуса. Одно из лучших сочетаний – Италикус Розолио ди Бергамо и просекко, в пропорции 50/50, со льдом и 3 оливками на шпажке.

