



ITALIE

ITALICUS

Rosolio Di Bergamotto, l'authentique Aperitivo Italien

Giuseppe Gallo, l'un des mixologistes les plus réputés au monde, est élu en 2014 « Best International Brand Ambassador » à Tales of the cocktail. Il est considéré à ce jour comme l'un des plus grands experts au monde sur le Vermouth & l'Amaro. Inspiré par les origines du Rosolio de Turin, apéritif historique des années 1800 à base de différentes herbes, de fruits et d'épices, Giuseppe Gallo crée Italicus afin de remettre la culture italienne sur le devant de la scène internationale. Rosolio était au XIX^e siècle une boisson populaire dans toutes les régions d'Italie qui avaient chacune leur distinction et mode de production.

ITALICUS® est produit dans une petite distillerie familiale datant de 1906 à Moncalieri, près de Turin. Le fruit de Bergamote est issu d'une région protégée par l'UNESCO en Calabre et le cédrat provient de Sicile. Ces ingrédients uniques sont infusés dans de l'eau froide afin de faire ressortir la quintessence de leurs huiles essentielles selon un procédé unique appelé « Sfumatura » avant d'être assemblés à un alcool neutre de grain italien.

Une combinaison délicate de camomille romaine de la Lazio, de lavande, de gentiane, de roses jaunes et de mélisse du Nord de l'Italie sont ensuite macérées entre elles pendant plusieurs jours avant d'être mariées aux huiles essentielles de bergamote et de cédrat pour créer ce précieux liquide imprégné de toute l'histoire et de la culture italienne.

Un design représentatif de l'architecture italienne

Le design d'Italicus s'inspire de deux périodes de la culture italienne : la forme de la bouteille reprend les célèbres colonnes de la Rome antique et l'esprit du marbre noir et blanc présent lors de la Renaissance se retrouve dans le bouchon, révélant ainsi l'élégance et le charme de l'Italie.

Notes de dégustation :

Un équilibre parfait entre les tonalités fraîches d'agrumes et l'amertume légère et florale des épices telles que la rose et la lavande.

Pour sublimer les arômes d'agrumes et les notes florales, déguster Italicus avec le cocktail « Gallicus », associant 40ml d'Italicus à 40ml de Prosecco, de glaces et d'olives vertes.

