



Italien

## Italicus Rosolio di Bergamotto Likör 20°

CHF 44.50

∄ 70cl

早 20%

**AN** 770670

## Herstellung

Die Zutaten werden mit höchster Sorgfalt ausgewählt und sind ausschliesslich italienischer Herkunft. Bergamotte aus einem UNESCO-Schutzgebiet in Kalabrien, Zedro aus Sizilien, Kamille aus dem Latium, Zitronenmelisse, Lavendel und Enzian aus Norditalien. Die Flasche verpackt die Schönheit Italiens in Form einer kleiner Glassäule. Das Grün und Türkis widerspiegeln das klare Meer an der Amalfi-Küste. Das Flaschendesign verkörpert unter anderem die Zeit der Römer und das Erbe der verschiedenen Regionen Italiens.

## Geniessen zu

Klassiker zu jedem Apéro oder als Basis für diverse Drinks und Cocktails.

## **Produzent**

"Aperitivo di Corte", das Getränk der Könige. Mit diesem stolzen Namen wurde der Rosolio früher gerne in Verbindung gebracht. Der Likör wurde damals an königlichen Festen serviert. Als jedoch zu Beginn des 19. Jahrhunderts der Rosolio aus dem Königshaus verbannt wurde, verschwand die Kategorie Rosolio rasch aus der Barszene Italiens.

Giuseppe Gallo, ein angesehener Mixologe, ist es mit Italicus gelungen, Rosolio wieder aufleben zu lassen. Inspiriert von einem Familienrezept aus den 1850er-Jahren kreierte er 2016 einen aussergewöhnlichen Likör. Nun ist der Rosolio wieder ein verbreiteter Begriff und in hippen Bars und trendigen Restaurants zu finden.