



ITALICUS

ROSOLIO DI BERGAMO

#1 TRENDING APERITIVO BRAND



IL ROSOLIO

APERITIVO DI CORTE - ROYAL APERITIVO

"**Aperitivo**" - az olasz életérzés tökéletes megtestesítője; egy fárasztó nap után a barátokkal leülni egy korty étvágygerjesztő ital mellé és a vacsora előtt harapni egy pár falatot...vagyis "stuzzichini"-t

A "**rosolio**" az 1700-as évek óta létező, lepárolt alkohol alapú italfajta, rózsaszirmok felhasználásával készült, és különböző ízesítéssel likőrök széles választékát állították elő belőle (Rosolio all'Arancia - narancssal, Rosolio di Cannella - fahéjjal, Rosolio al Basilico - bazsalikkal)

A rosoliot a "**Királyok italának**" is tartották, a Savoyai-ház királyi fogadásain is ezt szolgálták fel.

Az 1780-1800-as évek olasz borbősége a **vermut** (alkohollal erősített, üröm és más fűszerek ízesítésével készülő boraperitif; "ürmösbor") felfutásához vezetett, a rosolio elfeledetté vált. Hozzájárult ehhez, hogy az akkor uralkodó III. Viktor Amadé szárd-piemonti király kitiltotta a rosoliot a királyi udvarból, és vermuttal helyettesítette.

A rosolio két évszázadra eltűnt az olasz bárókból...



A "ROSOLIO" ÚJJÁSZÜLETÉSE ITALICUS: ROSOLIO DI BERGAMOTTO

Giuseppe Gallo, az Italicus márka alapítója az 1894-es kiadású "**Liquorista Pratico**" könyvben talált a "Rosolio di Torino" receptjére. Az eredeti recept klasszikus rosolio volt: domináns kamilla, rózsa és levendula - illatszerei és luxuscikkei az akkori kornak.

Ezt a receptet dolgozta át Giuseppe Gallo a parfümös hozzávalók csökkentésével és a meghatározó bergamott narancs adta kesernyős citrusosság növelésével: és megszületett az **ITALICUS**, mint "**Rosolio di Bergamotto**".

Calabriában, ahol Giuseppe a családi nyaralásokat töltötte, frissen, a fáról szakítják le a **bergamott narancsot**, hogy a roston sült tengeri halra facsarják...ez a **frissesség és ízintenzitás** volt az inspiráció az Italicus ízvilágának kialakítására.

Az Italicus-hoz használt bergamott narancs **kizárólag Calabria egy eredetvédett területéről** származik.



ITALICUS®

ROSOLIO DI
BERGAMOTTO

EREDETI 1850-ES ÉVEKBŐL SZÁRMAZÓ RECEPT
ALAPJÁN

'APERITIVO DI CORTE' - THE DRINK OF KINGS -
A KIRÁLYOK ITALÁNAK HÍVTÁK



BERGAMOTT NARANCS

CALABRIA VÉDETT RÉGIÓJÁBÓL

SZICÍLIAI "CEDRO" **CITROMHÉJ**

RÓMAI **KAMILLA**

ÉS TOSZKÁN **CITROMFŰ**

**TÁRNICS, LEVENDULA, SÁRGA
RÓZSA**



A GYÁRTÁS KULCSA: a "Sfumatura" eljárás

Az illóolajok kinyeréséhez használt tradicionális módszer, ami biztosítja a kivonatolás tökéletességét. A folyamat mára már gépesített, de őrzi az évszázados technikát, amihez képest az egyszerű, préselt illóolaj meg sem közelíti a sfumatura-folyamat által termelt olaj minőségét



Egy speciális kanál alakú késsel (az ún. rastrello-val) a héjból a gyümölcshúst eltávolítják. Ezután mésztartalmú vízzel átmosják, és szövetzsákokban vagy speciális kosarakban lecsepegtetik, 3–24 órán keresztül, a gyümölcs érettségétől, a hőmérséklettől és a páratartalomtól függően. Ezek a lépések megkeményítik a héjat, így az olaj könnyebben kiszivárog az olajmirigyekből, a mész pedig segít semlegesíteni a héj savasságát



Ezután természetes szivacsokat használva héjat körkörös mozdulatokkal többször a szivacsokhoz préselve, az illóolajat és a héj egyéb nedveit felitatják. A szivacsokat végül kipréselik, hogy a felitatott nedveket visszanyerjék, végül a folyadékot dekantálják, ahol az illóolajok elválnak a nehezebb vizes fázistól.

STILE D'ITALIA AZ IKONIKUS OLASZ PALACKFORMA

Az Italicus palackjának megalkotásánál a római és a reneszánsz korszakból merítettünk ihletet.

A klasszikus római oszlop az ókori világ védjegye, amely egész Olaszországban megtalálható; alakja adja ki palackunk alapformáját.

A reneszánsz kort idézik a kupakon megjelenő formák, a firenzei Santa Maria Novella-bazilika fekete-fehér márványívei, melyet Michelangelo épített.

Ikonikus palackunk ötvözi a két időszakot, a bor és mámor római istenének, Bacchus-nak az "érzelmi", és Leonardo de Vinci Vitruviano-tanulmányának* "értelmi" elemeit.

* "Vitruvius, az építész azt mondja az építészetéről szóló művében, hogy az emberi test méretei a következők: 4 ujj tesz ki 1 tenyeret, és 4 tenyér tesz ki 1 lábat 6 tenyér tesz ki 1 könyököt; 4 könyök teszi ki egy ember magasságát. Ezen túl 4 könyök tesz ki egy lépést, és 24 tenyér tesz ki egy embert."



ITALICUS® - Signature italok



ITALICUS SPRITZ

2 rész ITALICUS® Rosolio di Bergamotto
4 rész Prosecco (vagy Champagne)
kockajég
3 zöld olajbogyó

....

Vagy: szénsavas grapefruittal

Vagy: tonikkal



NEGRONI BIANCO

1 rész ITALICUS® Rosolio di Bergamotto
1 rész Plymouth Gin
1 rész Lillet
kockajég
3 zöld olajbogyó



ITALICUS GIN&TONIC

1 rész ITALICUS® Rosolio di Bergamotto
1 rész Monkey 47 Gin
tonik
kockajég

ITALICUS® - Elnyert díjak





SALUTE!
