

Amaro Santoni alla Mostra del Cinema di Venezia per Marcello Mastroianni e la “Dolce Vita”

Redazione · 28 Luglio 2024



L'estate 2024 si accende nel segno del colore, della convivialità e delle sfide avvincenti: Amaro Santoni, aperitivo dolce-amaro di altissima qualità nato a Firenze a base di rabarbaro e fiori di iris, sarà il protagonista degli aperitivi dei prossimi mesi. Agosto sarà testimone della Mostra del Cinema di Venezia, che illuminerà il mondo dell'arte e dello spettacolo: insomma, nelle calde sere d'estate ci sarà più di un motivo per brindare con l'eccellenza toscana.

La drink list estiva elaborata dal Sips di Barcellona. Ogni sorso di Amaro Santoni, con la sua moderata gradazione alcolica (16° vol.) e la ricetta unica realizzata con l'infusione di 34 botaniche, accompagnerà le feste per celebrare questi eventi. Creato con maestria e visione lungimirante dalla distilleria Gabriello Santoni di Chianciano Terme, nel cuore della Toscana, Amaro Santoni è sinonimo di tradizione familiare, qualità artigianale e passione, con un gusto raffinato e moderno. In linea con questo spirito è attiva la collaborazione con Simone Caporale, uno dei massimi esponenti del bartending internazionale, che nel 2023 ha scalato la classifica dei 50 Best Bars 2023 conquistando il primo posto con il Sips di Barcellona. Ed è proprio da questo connubio che sono stati ideati drink colorati, innovativi ed esclusivi per rinfrescare le serate estive con Amaro Santoni.

Mostra del Cinema di Venezia, cocktail per omaggiare Marcello Mastroianni e la sua “Dolce Vita”

Kermesse che ogni anno accende i riflettori sull'industria cinematografica nel magico Lido di Venezia, la Mostra del Cinema è anche l'occasione per celebrare i 100 anni dalla nascita di Marcello Mastroianni, protagonista indimenticabile de “La Dolce Vita”. I prodotti di casa Santoni riflettono quel tipico Italian lifestyle che ne hanno fatto fin dalla metà degli anni '60 i liquori cult dell'epoca di Federico Fellini. Il Marcello di Amaro Santoni ha sentori delicati d'arancia e uno spirito robusto.

Ingredienti: 40 ml Santoni, 10 ml vodka, 10 ml curacao all'arancia, 40 ml succo d'arancia, 60 ml vino frizzante. Preparazione: raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti e mescolare.

AMARO SANTONI – L'aperitivo di Firenze Con la sua bassa gradazione alcolica (16% ABV), è acclamato su scala internazionale come “aperitivo dolce-amaro” di prima qualità, seducendo il palato con le note leggere ed eleganti dell'estate toscana. Amaro Santoni ha Firenze nella propria essenza così come nelle proprie forme. Fra le numerose botaniche utilizzate spiccano infatti il rabarbaro, commerciato nelle botteghe degli speziali del centro storico fin dal Rinascimento, e l'iris, simbolo stesso della città tanto da essere rappresentato sul suo stemma, oltre a sottili accenti di agrumi e foglie di olivo. Il design della bottiglia, in particolare la sua parte superiore, è ispirato allo splendore architettonico della cupola della Cattedrale di Santa Maria del Fiore, ideata dal Brunelleschi e capace di stupire cittadini e visitatori fin dal 1436. L'eccellenza di Amaro Santoni è sottolineata dalla presenza nei cocktail menu di alcuni fra i migliori bar al mondo e dalla conquista in pochi anni di alcuni fra i più prestigiosi riconoscimenti internazionali: nel 2021 la medaglia d'oro all'International Wine & Spirits Competition e nello stesso anno la medaglia d'oro allo Women's Wine & Spirits Awards, per due anni nel 2021 e nel 2022 la Double Gold assegnata dall'International Spirits Challenge, nel 2022 la medaglia d'oro al Sip Awards International Spirits Competition, e nel 2023 la medaglia d'oro ai World's Liqueur Awards 2023.