

COMMUNIQUE DE PRESSE ADRIATICO SPECIAL WHISKY LIVE

PUTIGNANO, Italie - Septembre 2022

L'AMARETTO ADRIATICO FÊTE SES 3 ANS AVEC LE RHUM CARONI

Après une première expérience réussie avec un finish en fût de Bourbon en partenariat avec la distillerie du Kentucky, Heaven Hill, l'innovante marque d'amaretto, ADRIATICO, chahute à nouveau les codes de la catégorie en s'investissant, cette fois, dans le monde du rhum.

En 2022, ADRIATICO lance ADRIATICO Roasted Almonds X CARONI Cask Aged, une nouvelle édition limitée en collaboration avec la prestigieuse maison Caroni, présentée en avant-première sur le salon WHISKY LIVE à Paris.

Une cuvée inattendue associant la douceur italienne de l'amaretto avec un finish du rhum mythique des Caraïbes. Avis aux palais avisés des amateurs de rhum !



ADRIATICO ROASTED ALMONDS X CARONI CASK AGED L'HISTOIRE D'UNE BELLE ASSOCIATION AVEC UNE PERSONNALITÉ DU RHUM, LUCA GARGANO

Tout a débuté en 2017 au salon WHISKY LIVE par la rencontre de Jean-Robert Bellanger et Thomas Benoit, les deux fondateurs d'ADRIATICO et de l'Italien Luca Gargano, propriétaire de la maison VELIER et du rhum CARONI. Avant la fermeture de cette distillerie d'Etat de Trinité et Tobago en 2003, le célèbre négociant au flair hors pair a racheté une partie du stock des fûts de ce rhum de mélasse aux caractéristiques inimitables. Aujourd'hui, CARONI est devenu un joyau exotique pour de nombreux collectionneurs.

En passionnés de l'Italie et de spiritueux d'exception, les trois hommes ont décidé d'associer les saveurs de cette liqueur aux amandes torréfiées et salées d'ADRIATICO aux parfums atypiques de ce rhum rare et de caractère des Caraïbes. Luca Gargano octroya trois fûts de Caroni datant de 1996 pour cette expérience.

Pendant 12 mois, le distillat d'amandes en version « Full Proof », a reposé, sous le climat italien et le regard attentif des trois producteurs, dans les 3 fûts, de cette distillerie star du rhum. A l'issue de ce vieillissement, différents ingrédients aromatiques et caractéristiques d'ADRIATICO ont été ajoutés délicatement à l'ensemble des fûts avant l'étape ultime de l'embouteillage. A savoir : infusions de cannelle, café et cacao et la pointe de fleur de sel de l'Adriatique.

3 ans après le début de l'aventure, les trois mousquetaires des spiritueux présenteront à la nouvelle édition de WHISKY LIVE, ADRIATICO Roasted Almonds X CARONI Cask Aged, un surprenant amaretto aux saveurs torréfiées et salées avec un finish de ce rhum au caractère complexe.

ADRIATICO Roasted Almonds X CARONI Cask Aged est lancée en édition limitée à 1500 bouteilles habillées d'une élégante étiquette noire et orange, version négative de l'étiquette originale ADRIATICO, avec ce trait d'orange caractéristique de la marque CARONI.

L'Amaretto ADRIATICO et son édition limitée
seront présents au Salon WHISKY LIVE
du 24 au 26 septembre 2022 (Stand N°20)



Livré en étui individuel.

Prix conseillé à la vente : 60 €.

Distribution : Réseaux Cavistes, CHR et whisky.fr



70 CL - 28% ALC. VOL.

WWW.AMARETTOADRIATICO.COM

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Acajou.

Nez : Intense et gourmand. Notes d'amande amère, de caramel, de massepain et de cake aux fruits avec des accents vanillés et boisés.

Bouche : Riche et grasse. Fruits rouges (la cerise marasquin), gâteau au chocolat noir, cappuccino, touches de banane, de pin et de lavande, prenant ensuite des accents poivrés et fumés, la touche du rhum Caroni.

Finale : Très longue. Amande, beurre de cacahuète, miel, agrumes, et des notes de fruits tropicaux, clou de girofle, et de goudron, typique du style de Caroni.

ADRIATICO LA MAISON ITALIENNE QUI REMET AU GOÛT DU JOUR L'AMARETTO

Derrière la liqueur d'amandes ADRIATICO se cachent deux épicuriens de 40 ans, fous de vins et de spiritueux, Jean-Robert Bellanger et Thomas Benoit, qui naviguent entre La France et l'Italie depuis le lancement de leur société BELLAVENTURA. Leur ambition : apporter un vent de renouveau à la traditionnelle liqueur d'amande italienne, l'amaretto, avec la marque ADRIATICO.

Sorti en 2019, ADRIATICO est produit en Italie dans une «liquorificio» sous le soleil de la ville de Putignano au cœur des Pouilles, à l'extrême sud de l'Italie. En misant exclusivement sur des produits soigneusement sourcés localement, notamment l'amande IGP «filippo cea», cet amaretto nouvelle génération a réveillé la catégorie italienne tant par la qualité de son produit que par les innovations qu'il lui apporte : une faible teneur en sucre et des ingrédients naturels pour booster la sensation de fraîcheur et une certification Vegan.

La marque ADRIATICO se décline en deux liqueurs : ADRIATICO Amaretto Roasted Almonds et ADRIATICO Bianco Crushed Almonds, liqueur blanche d'amandes. A savourer «on the Rocks» ou en cocktail.



CONTACT RELATIONS PRESSE FRANCE

CAROLE NICOLAS : CNICOLAS@IDEESENFORME.COM / 06 74 08 92 57