

[TheBitterNote, la ricercata armonia dell'amaro analcolico nato in Italia](#)

scritto da Kevin Feragotto | 29/11/2018



Pre o after dinner. Liscio o miscelato. Caldo, oppure on the rocks. Nelle sette note aromatiche di TheBitterNote, tutta l'intensità di un grande classico: l'amaro d'erbe italiano. In un'inedita versione analcolica.

L'amaro cominciò a diffondersi in Italia a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Caterina de' Medici ne rimase particolarmente affascinata e favorì il suo ingresso all'interno di salotti e caffè. Oggi, sia gli amari che le grappe, rappresentano un trend in crescita e mirano a conquistare un pubblico sempre più ampio ed eterogeneo, rendendo obsoleta la convinzione secondo cui l'amaro sarebbe soltanto un "ammazza caffè", ovvero un digestivo da consumare dopo un pasto abbondante. In poche parole, si riscopre il piacere dell'assaggio e si utilizza l'amaro come base per deliziosi [cocktail](#) dal fascino vintage.

TheBitterNote: zero alcol, 100% italiano

TheBitterNote è un amaro d'erbe italiano che non contiene alcol. È il frutto di anni di

sperimentazioni, tra correzioni e ricorrezioni continue, fino all'ottenimento dell'armonia ricercata. Nasce dalla volontà di rendere accessibile l'amaro anche a chi sceglie un drink analcolico, senza scendere a compromessi olfattivi e gustativi.

Ha il sapore di un amaro-amaro. Un sapore corposo e avvolgente. È come quel nuovo sound che improvvisamente ti rapisce mentre balli: è così intenso e unico che subito ti arriva sottopelle, come se lo conoscessi da sempre.



Le **note aromatiche** che compongono il concerto di sapori e sensazioni di TheBitterNote sono 7:

1. **Erbacea:** carciofo, aloe e camomilla
2. **Amaricante:** assenzio romano, genziana e legno di quassio
3. **Balsamica:** liquirizia e angostura
4. **Agrumata:** arancia amara
5. **Speziata:** garofano, cannella e ginepro
6. **Dolce:** camomilla e arancia dolce
7. **Fresca:** menta e anice stellato.

I **modi per gustarlo sono molteplici**, basta lasciarsi andare, dando libero sfogo alla fantasia e all'interpretazione: liscio, on the rocks, come ingrediente per valorizzare alcuni cocktail oppure caldo in un punch.

Un amaro intrigante che non ha nulla da invidiare ai suoi simili alcolici, capace di conquistare anche i palati più esigenti.

TheBitterNote viene prodotto nello storico liquorificio **Sipla Royal Drinks** di Padova che, da oltre 90 anni, opera in questo settore e che ha potuto contare sulla preziosa collaborazione di Aristotelis Papadopulos, campione nel mondo della mixology.

TheBitterNote

Sito web