

Home > Prodotti > Alcolici > Gagliardo Bitter propone tre nuovi "ready to drink": cocktail in bottiglia

PRODOTTI ALCOLICI

## Gagliardo Bitter propone tre nuovi "ready to drink": cocktail in bottiglia

By Redazione 2 - 9 Luglio 2020



Il bitter **Gagliardo** si trasforma e grazie ad **una nuova linea di drink artigianali a edizione limitata pensata per l'estate** si rende accessibile al grande pubblico sotto forma di aperitivo e dopocena pronti da bere.

**Americano, Negroni e Hanky Panky**, prodotti **con il miglior bitter del mondo (premiato a Londra nel 2019 ai World Liqueur Awards)**, sono la nuova proposta lanciata da **Marco Schiavo**, padre del brand e discendente della storica famiglia fondatrice della **Distilleria Schiavo di Costabissara**, nel vicentino.

**Bar e ristoranti** potranno da oggi **ampliare la loro proposta delivery** con un **aperitivi di qualità "ready to drink"** di facile distribuzione grazie al rispetto dei requisiti che ne permettono il consumo all'esterno, come la fascetta di accisa e l'etichettatura a norma di legge.

"L'idea – spiega **Marco Schiavo** – è quella di **rendere più accessibile e facilmente acquistabile il nostro prodotto**, che fino ad ora è stato esclusiva di bartender ed esperti del settore. Con la nuova linea di miscelati vogliamo **semplificare il lavoro di bar e ristoranti** che da oggi potranno aggiungere alla loro selezione prodotti di qualità già pronti da bere".



Hanky Panky

**Realizzati artigianalmente** in **distilleria** utilizzando eccellente materia prima, rigorosamente made in Italy, i nuovi miscelati sono proposti in **bottiglie di vetro da 70cl** e si propongono come **soluzione ideale per luoghi all'aperto** sprovvisi di cocktail bar.

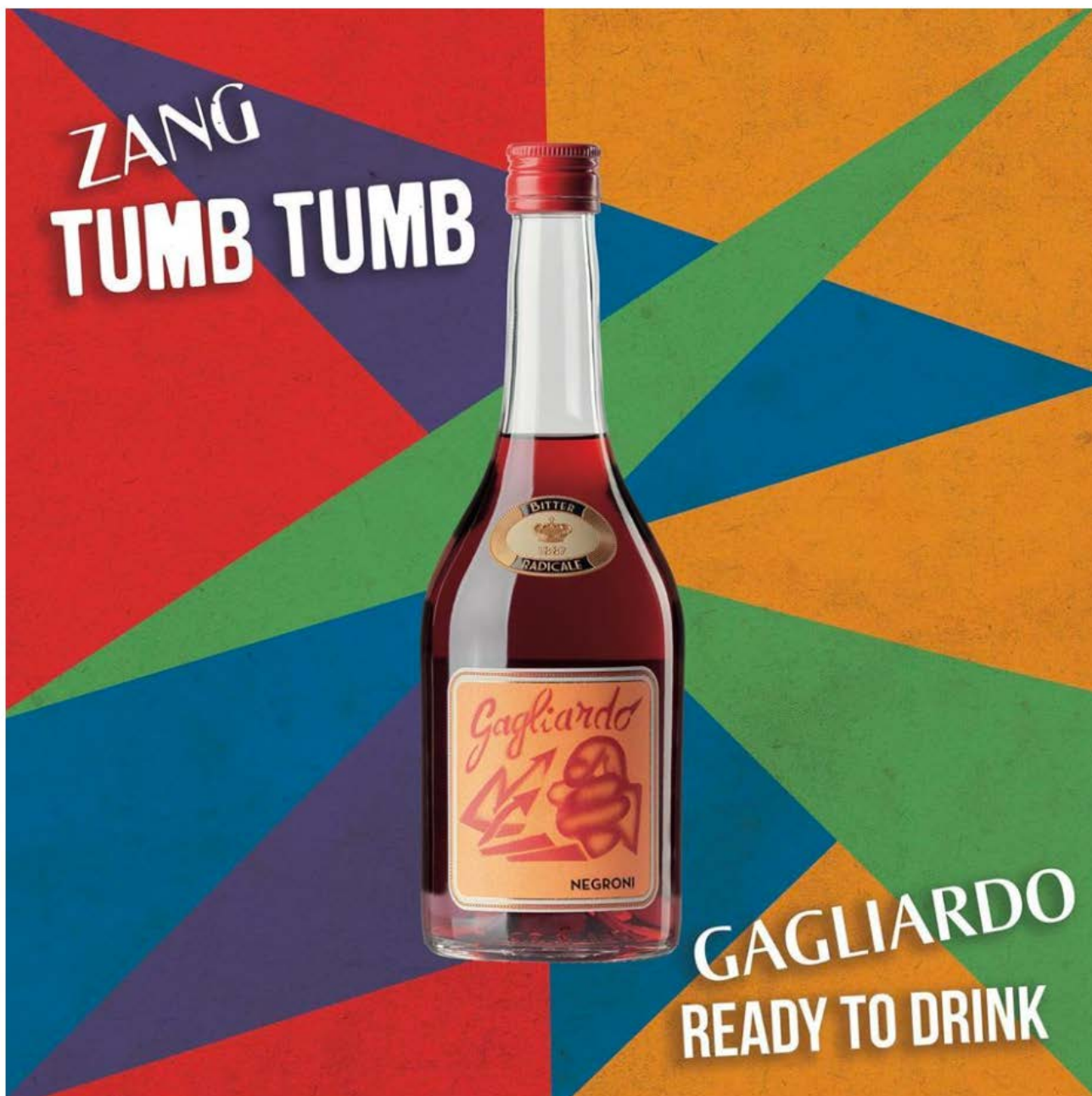
*"Abbiamo volutamente scelto di utilizzare bottiglie in vetro non monoporzione – prosegue **Schiavo** – per essere coerenti con la nostra idea di realizzare prodotti che rispettino i principi di **sostenibilità ambientale**. Anche un cliente finale, appassionato di bere miscelato, può scegliere i nostri drink, per una serata in compagnia di amici o per una festa".*



Americano

Oltre al bitter **Gagliardo**, in questa nuova linea di craft drink viene usato un **Vermut rosso piemontese IGT**, prodotto da una storica azienda che prepara soltanto piccole infusioni in botti: classiche erbe, come alloro, assenzio e cannella. E un **London Dry Gin italiano dalle botaniche particolari**, con una nota aromatica al pompelmo ottenuta per distillazione e non per infusione.

L'**Americano**, infatti, è realizzato con **bitter Gagliardo e Vermut**, il **Negroni** con **bitter Gagliardo, Vermut e Gin**, mentre il cocktail ideato nel 1929 al Savoy di Londra da Ada Coleman, che prende il nome di **Hanky Panky**, è composto da **fernet Gagliardo, Vermut e Gin**.



Negroni

Ad accompagnare l'elevata qualità della nuova linea **Gagliardo Bitter** un'etichetta ideata e realizzata da **Alessandro Pessoli**, artista italiano attivo a Los Angeles. Il logo del brand, rivisitato per l'occasione, è impreziosito dall'immagine di un pugno che rappresenta la forza di **Gagliardo**, intesa sia come intensità di gusto che come tenacia e costanza nel proporre prodotti sempre al passo con i tempi.

## Distilleria Schiavo – Costabissara (VI)

La storia che unisce la Famiglia Schiavo al mondo dei distillati, ha origini molto antiche quando **Domenico Schiavo**, di professione mediatore di terreni, distilla a domicilio con un alambicco mobile, trainato da cavalli.

Ed è a lui infatti che si attribuisce la costruzione del primo impianto di distillazione fisso nel sottoportico di casa dando vita poi, nel **1887**, alla **Distilleria Schiavo** di Costabissara, che per cinque generazioni ha lavorato ininterrottamente arrivando ai nostri giorni.

Utilizzando ancora l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, la **Distilleria Schiavo** è in grado di produrre una grappa di nicchia di altissima qualità, che si posiziona nel mercato dell'alta ristorazione e delle enoteche storiche d'Italia.

La **distilleria**, oggi come ieri, impiega di norma un'ora e mezza per distillare 700 Kg. di vinacce (una cotta), ottenendo all'incirca 30 litri di grappa a tutto grado: lentezza e cura nel processo di distillazione permettono di ottenere il massimo dal punto di vista qualitativo.

L'**attuale generazione** è quella di **Marco Schiavo** che, non solo apre ai mercati europei e mondiali con nuove strategie di marketing e distribuzione, ma crea anche il nuovo brand **Gagliardo Bitter** indirizzato al mondo della miscelazione.

Quattro prodotti: Bitter Radicale, Bitter Radicale Extra, Fernet Radicale, Triple Sec Radicale. Il claim Radicale, abbinato al nome dei prodotti, è un doppio richiamo sia alla scelta di **creare liquori senza compromessi**, a basso contenuto di zucchero, che alla caratteristica di essere ottenuti da infusioni naturali.