



CONTATTI

Liquoreria Di Loreto
Via Domenico Cavalca n.53 Roma

Tel. 06 39741 771
Mob. +39 366 4412936
Info@genzianavittoria.com
www.genzianavittoria.com
@ genzianavittoria



VITTORIA

Infuso di radici di Genziana Lutea

Questa non è una genziana comune; è l'antica ricetta abruzzese che nonna Vittoria donò alla nostra famiglia e di cui oggi vi raccontiamo il segreto in ogni bottiglia.

Perché le cose buone non si cambiano.

Questo infuso dal sapore unico è il frutto di un attenta selezione delle migliori radici raccolte a mano a 1800 mt da abili estirpatori indipendenti, per poi essere sapientemente lavorate nel nostro laboratorio familiare.

Si può gustare liscia o come ingrediente per la miscelazione di cocktail.

Come tradizione vuole, da tenere sempre in frigo a 2-4° per assaporarne al meglio il gusto.

FANTASTICA FREDDA

Ingredienti: Radici di Genziana Lutea selvatica, Vino Trebbiano d'Abruzzo Doc contenente sali, zucchero, Alcole.

Eventuali sedimenti sono da considerarsi normali data l'artigianalità del prodotto, poiché PRIVA di conservanti chimici e coloranti

Prodotto e imbottigliato dalla Liquoreria Di Loreto d.l.
in Via Domenico Cavalca 53

Roma - ITALIA C.A. IT00FRM000684R



21% Vol - 70 cl GENZIANAVITTORIA.COM



LA STORIA

La Liquoreria Di Loreto è un laboratorio a conduzione familiare, nato solamente nel 2021; situato a Roma, nella splendida cornice del Parco Naturale della Marcigliana. Genziana Vittoria nasce da un'esigenza: la famiglia Di Loreto ha origini abruzzesi e non ha mai trovato un infuso di questa radice amaricante che rispecchiasse realmente tutte le sue potenzialità; per questo motivo la Liquoreria vuole sfatare il mito che la Genziana sia solamente un liquore dozzinale e casalingo.

La prerogativa è quella di avere un processo produttivo completamente artigianale, utilizzando le migliori materie prime con l'assenza di conservanti chimici e coloranti.

Questa radice attualmente in Italia è protetta e non può essere estirpata; l'alternativa - fortunatamente - è quella di procurarsene una buona quantità in Francia.

MATERIE PRIME

Il viaggio di Daniele Di Loreto parte proprio da qui: dalla selezione personale e un viaggio attraverso la via Aurelia verso nord. Arrivato nella Regione dell'Auvergne sulle montagne del Massif Central ha incontrato diverse cooperative e produttori indipendenti che hanno ormai preso il nome di arracheur de Gentiane (dal francese, estirpatori di Genziana). Questi ultimi sono gli unici ad avere competenze certificate per poter estirpare la radice.

Nella Regione dell'Auvergne, quindi, sono state selezionate le migliori radici dopo un'avventura durata settimane e più di 4mila km percorsi. Il van di Daniele, al ritorno, contava diversi sacchi di Genziana diretti verso casa...

«L'obiettivo di Genziana Vittoria è quello di restituire alla radice e alla ricetta tradizionale il suo sapore antico, autentico e fedele alle sue origini.»

...Successivamente si è recato in Abruzzo, nella provincia di Chieti per scegliere quello che per lui era il più buono tra i vini Trebbiano con certificazione DOC, che come si sa è bianco, sapido e poco profumato; per questo si presta bene alla realizzazione dell'infuso; lasciando spazio al sapore amaro della genziana.

Le materie prime hanno fatto la loro grande parte, ma dietro Genziana Vittoria c'è anche tanta passione, dedizione e amore per la propria tradizione.

BOTTIGLIA, LOGO E DESIGN

Anche la scelta della bottiglia ha avuto un ruolo importante in questo processo; è stata selezionata fra decine di campioni per poter rendere giustizia al meglio all'infuso che contiene.

Il logo, invece, nasce volendo raffigurare un brigante abruzzese, personaggio iconico della tradizione.

Il soggetto è stato reso stilizzato da Thierry Pothier, un amico graphic designer che si è occupato personalmente della sua realizzazione, prima a mano e poi al computer per la sua trasposizione grafica e digitale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: Color ambra con riflessi dorati.

Olfatto: Si caratterizza per il tipico profumo elegantemente amaro della genziana. Le note decise di radice ed erbacee incontrano i profumi caratterizzanti del vino Trebbiano donandole un carattere inconfondibile.

Gusto: Grande piacevolezza gustativa a cui l'ottima amaricanza si affianca ad un sicuro equilibrio aromatico.

Amara, strutturata, profonda e appagante, con una notevole persistenza al palato, chiudendo con slancio armonico e duraturo.

