

## Godega

# Caffè e grappa nasce il liquore Espresso Bottega

► (mic.mir.) Un liquore al caffè, anzi Espresso Bottega, questa la nuova proposta della cantina e distilleria dei fratelli Barbara, Sandro e Stefano Bottega di Bibano di Godega che, traendo spunto dalla lunga tradizione e grazie alla selezione accurata delle materie prime, ha creato il liquore al caffè. «Il nuovo prodotto si presenta raffinato ed intrigante - spiegano dal quartier generale Bottega- si caratterizza per il persistente aroma di moka, per le delicate note fruttate di pesca e albicocca, oltreché per i lievi sentori di cioccolato. La moderata gradazione alcolica (20% vol.) lo rende un ideale dopo pasto, da consumare liscio o con ghiaccio oltre ad essere un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail, può, infine accompagnare dolci al caffè, pasticceria secca e, perchè no, aggiungere un tocco "alcolico" al tiramisù». Espresso Bottega è prodotto esclusivamente con caffè arabica delle pregiate varietà Sidamo e Djimmah, coltivate nella zona montuosa dell'Etiopia e, oltre alla qualità delle materie prime il carattere e la personalità è data anche dalle tre diverse tipologie di tostatura. Infine prima della filtrazione e dell'imbottigliamento (confezione da 50 cl. a forma ovale) viene aggiunta una piccola percentuale di grappa.