



Cappuccino Bottega: armonioso connubio di latte e caffè a moderata gradazione alcolica

- Posted on 21 Febbraio 2021

Il cappuccino, celebre bevanda composta da caffè e latte montato a vapore, sembra sia stato ideato dal padre Cappuccino Marco d'Aviano (1631-1699). Si narra che, quando si trovava a Vienna, il frate entrò in un locale e, non riuscendo a bere il caffè così forte, chiese qualcosa per addolcirlo. Gli portarono del latte e il liquido si schiarì, diventando dello stesso colore del saio del religioso.

All'inizio del XX secolo, con l'introduzione sul mercato delle prime macchine da caffè espresso, il cappuccino trovò in Italia la piena consacrazione, cominciando a prendere l'attuale forma, grazie alla preparazione della schiuma da latte attraverso il beccuccio a vapore. È pertanto un'eccellenza del made in Italy, che nel mondo è forse più diffusa dell'espresso perché è più dolce.

Il Cappuccino Bottega viene prodotto con latte delle Alpi, lasciato cuocere a lungo con selezioni di caffè. Si tratta di pregiate varietà Arabica di provenienza etiope. Il paese africano, la cui morfologia è caratterizzata da montagne frastagliate e da estesi altipiani, è considerato la culla del caffè.

L'aggiunta di zucchero conferisce un tocco di dolcezza equilibrata al

Cappuccino, regalando al liquore una gradevole cremosità.

Cappuccino Bottega sviluppa una moderata gradazione alcolica (15% vol.). Accattivante e suadente, si caratterizza per l'armonioso equilibrio tra caffè e latte, con sentori tostati di cereali, caramello, cacao, vaniglia e note finali di fiori e di frutta secca. Al palato spiccano le note di panna, accompagnate dal sapore moderatamente amaro e dalla bilanciata acidità del caffè.

Va servito freddo a fine pasto per gratificare il palato, per accompagnare il caffè o per completare gelati a base crema. Può infine essere impiegato come ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail.

L'originale bottiglia dalla caratteristica forma ovale ha una capacità di 50 cl e un prezzo al pubblico di circa 14 euro.

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto.

Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique.

La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Fiordilatte.

L'azienda Bottega distribuisce i propri prodotti in 140 paesi nel mondo.

a cura della redazione