

LIQUEURS | AMARO

RIGA BLACK BALSAM

RIGA BALZAM | LITHUANIA



70 cl / 45°

Category: Bitters

Raw material: 24 ingredienti naturali e vegetali

Production method: Infusion

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Riga Black Balsam è prodotto con 24 ingredienti naturali e vegetali, tra cui foglie, bacche, erbe, germogli, radici, ma anche elementi rari come la genziana e l'olio balsamico peruviano. L'infusione delle botaniche, chiamata Riga Black Balsam Essence, avviene per 28 giorni circa in botti di rovere. Vengono quindi aggiunti gli ultimi ingredienti, quali miele, caramello ed estratti naturali. Segue l'imbottigliamento nelle tipiche bottiglie di argilla, che contribuiscono alla maturazione del prodotto. Riga Black Balsam non viene fatto invecchiare, ma sua peculiarità è quella di continuare a evolvere e maturare anche una volta messo in bottiglia.

HOW DO I DRINK IT?

Riga Black Balsam è un ottimo amaro, si consuma liscio o con ghiaccio sia come aperitivo che come digestivo. È ottimo allungato da soda o tonic water. È un valido sostituto per gli ingredienti amari in cocktail come il Negroni o l'Americano.

FOCUS

Alla fine del XIII secolo Marco Polo porta in Europa i primi balsami - estratti di erbe - dalle sue ricerche in Cina. Dal XIII al XVII secolo i balsami della Lega Anseatica divennero noti in tutta Europa e in Russia grazie ai mercanti europei. Le prime ricette di balsamo a Riga furono trovate dal XVI secolo, anche se i registri dei farmacisti non mantengono la data esatta. A creare la famosa ricetta del balsamo nero di Riga fu un farmacista di nome Kunze nel 1752.

