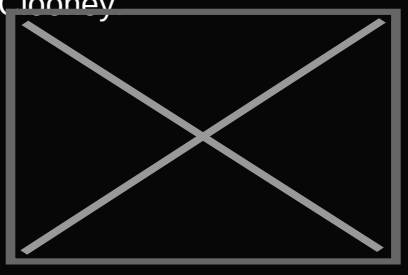
# Arriva in Italia la tequila Casamigos firmata da George Clooney

casamigos-tequilabottles-ae50c3b6

Sulla scia del grande successo riscosso in America e in Canada, George Clooney, Rande Gerber e Michael Meldman sono orgogliosi di aver portato anche in Italia la loro Tequila Casamigos. Distribuita in esclusiva da D&C, la Tequila Casamigos è diventata in poco tempo una delle tequila più richieste e in più rapida crescita sul mercato, oltre che ospite fissa nei party più esclusivi.

*"Amo la tequila, col ghiaccio, liscia e, a volte, anche direttamente dalla bottiglia"*, dice **George Clooney**, *"e sono entusiasta di portare Casamigos in Italia. È un grande piacere condividere con voi qualcosa che, io e i miei amici, abbiamo creato, beviamo e di cui andiamo estremamente fieri".*

La storia comincia qualche anno fa, quando Clooney si trovava in Messico assieme all'amico Rande Gerber, imprenditore nel settore della ristorazione e marito di Cindy Crawford. Clooney e Gerber condividono la passione per la tequila e trascorrono molto tempo degustando marche differenti in cerca di quella perfetta, dal gusto morbido, che possa fare a meno di ghiaccio, sale, limone e sia ideale da assaporare con gli amici. Non esiste! Allora decidono di inventarla. Si rivolgono a una distilleria affinché produca una tequila seguendo le loro indicazioni e dopo 800 bottiglie di prova, Clooney e Geber trovano quella giusta. *"Abbiamo lavorato per anni alla creazione di Casamigos Tequila con il nostro mastro distillatore a Jalisco, in Messico, e fatto innumerevoli degustazioni finché non abbiamo capito di aver trovato la nostra tequila e da allora beviamo solo questa"*, continua Clooney.



La ricetta è segreta ma alla base di tutto c'è la polpa dell'agave blu che viene tostata e ammorbidita per tre giorni e poi fermentata con lievito finissimo per ottanta ore, un

metodo artigianale molto diverso e decisamente più lungo rispetto alla produzione industriale di tequila, che non prevede tostatura ma soltanto una cottura a vapore per poche ore.

Una volta ottenuta la loro tequila ideale, artigianale e totalmente diversa da qualunque altra tequila sia mai esistita sul mercato, Clooney e Gerber cominciano a farla assaggiare ai loro amici: piace a tutti, incluso Michael Meldman che decide di entrare in società, ed è la conferma che può essere messa in commercio. Casamigos, la “casa degli amici” appunto, viene venduta prima negli Usa e poi in Canada. Presto diventa la tequila più popolare e bevuta fra chi se ne intende.

Ma la storia non è ancora finita. Da oggi è disponibile anche in Italia in tre diverse referenze che si distinguono per l’età di invecchiamento:

· **CASAMIGOS BLANCO**: riposa per 2 mesi ha un sapore fresco e pulito con sentori di agrumi, vaniglia e agave dolce, con un retrogusto lungo e morbido. “Casamigos Blanco è chiara e nitida, con sottili note di vaniglia e una finitura liscia”, commenta Clooney.
· **CASAMIGOS REPOSADO**, riposa 7 mesi ed è morbida, leggermente legnosa, con note di caramello e cacao, un corpo rotondo e setoso e un retrogusto medio-lungo. “Casamigos Reposado è liscia e pulita, con sentori di caramello”, dice Clooney
· **CASAMIGOS AÑEJO**. Viene affinato per 14 mesi e ha un aroma complesso, splendidamente puro e raffinato, con morbide note di caramello e vaniglia. “È l’equilibrio perfetto fra la dolcezza dell’agave Weber e sottili sentori di spezie e botte di rovere, con una retrogusto liscio e persistente”, spiega Gerber.

Ogni lotto viene numerato e firmato da Gerber e Clooney e le bottiglie hanno un autentico design minimalista. Insomma, Casamigos riflette gli uomini che l'hanno creata.

Casamigos è distribuita da D&C, storico reseller italiano nel settore del beverage di alta qualità.

www.dec.it