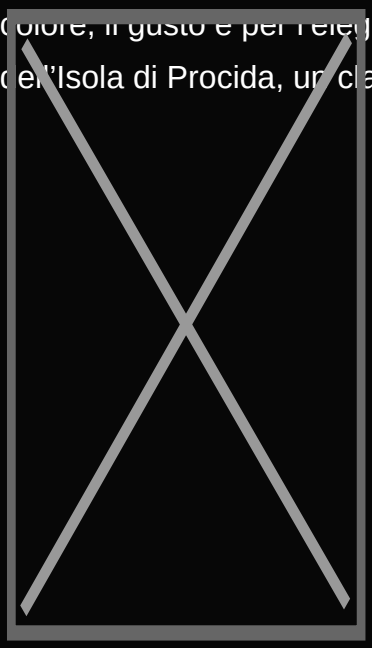
Mavi Drink partecipa al Vinitaly 2018

medulla-le-cremose-fragola-df4e0a2b

Mavi Drink, l’eccellenza italiana nel settore dei liquori e degli spirits, annuncia la propria partecipazione a Vinitaly, che si terrà a Verona dal 15 al 18 aprile 2018. Per la 52° edizione, Mavi Drink presenterà la prestigiosa gamma di distillati, liquori e amari Medulla, nati dalla passione per la tradizione unita all’innovazione. Custoditi in eleganti bottiglie extra-white, caratterizzate da un design essenziale con etichette di grande impatto, che conferiscono un’allure unica.

I LIQUORI TIPICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Roboris, Double Gold Medal - China Wine & Spirits Awards, è il liquore alle erbe che racchiude in sé i principi attivi di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici infusi in alcole, per aiutare la digestione e dare una gradevole sensazione di benessere. Limoncello di Procida è inconfondibile per il profumo, il colore, il gusto e per l’elegante bottiglia e la preziosa etichetta. Direttamente dai rinomati limoni dell’Isola di Procida, un classico della tradizione campana riproposto in chiave moderna.



DOLCE NERA, Silver Medal – China Wine & Spirits Awards 2015 e Silver Medal – Concours Mondial Bruxelles 2017, nasce dalle migliori radici di liquirizia. Il colore nerissimo, il profumo persistente ed il sapore avvolgente, setoso e solo leggermente speziato, la rendono un

prodotto di altissima qualità, apprezzato non solo come rinfrescante. Tante altre sono le proposte di liquori tipici che sarà possibile degustare allo stand Mavi Drink, tra gli altri: l'Oro Magico, frutto di un'antica tradizione Beneventana; il Mirto, una preziosa reinterpretazione del tradizionale liquore sardo e l'Agrumino, reinterpretazione di un'originale ricetta procidana, che prevede l'infusione di 4 agrumi, ancora verdi, per esaltarne tutta la forza aromatica.

LE CREMOSE

Una linea di delicati liquori in sette dolcissimi gusti, Limone, Fragola, Nocciola, Pistacchio, Pesca, Banana e Melone. Attraenti nel look ed unici nel gusto, nei colori e nei profumi. A completamento di questa pregiata collezione di liquori, c'è SWEET CHOCO, il liquore al cacao morbido, vellutato, denso e cremoso; Tutti questi liquori cremosi, sono perfetti da gustare a qualsiasi ora del giorno e perfetti per impreziosire squisiti dessert e gelati. Incredibilmente versatili, sono facilmente miscelabili per creare cocktail esclusivi.

LE GRAPPE

Flavens grappa riserva di alta qualità, dall'intenso colore ambrato, dal gusto ampio ed inconfondibile viene distillata da un'attenta selezione di vinacce, lasciata affinare per un minimo di diciotto mesi in botti di legni pregiati. Oltre al formato da 70, è disponibile anche nel Magnum da 1.5 litri e nella pregiata confezione in legno e raso "Prestige". Nitor grappa bianca nata dalla distillazione di vinacce provenienti da diversi vitigni armonicamente combinati, è caratterizzata da lucentezza e da gusto intenso. Non manca inoltre una preziosa reinterpretazione delle quattro grappe monovitigno italiane per eccellenza. Subtilia grappa pinot è la grappa di pinot dal profumo delicato, caratterizzato da sfumature di fiori secchi e ginepro. Subtilia grappa prosecco è la grappa aromatica e cristallina che conserva tutte le prerogative di brio ed intensità del prosecco. Subtilia grappa moscato è una grappa giovane, aromatica, dal gusto armonico e dal profumo tipico di frutta e fiori d'arancio, molto intenso e penetrante. Subtilia grappa chardonnay è una grappa dal profumo fruttato e dal gusto forte ed elegante che permane per diverso tempo, lasciando una piacevolissima sensazione al palato. Completano la linea, i liquori Cuor di, una collezione di originali liquori a base grappa, estremamente dolci e piacevoli al palato, declinati nei tre gusti: miele, mela verde e cannella. Morbidi e setosi, sono perfetti per essere bevuti freddi o con ghiaccio, così da esaltare il connubio perfetto tra la grappa e gli aromi dei diversi gusti.

Gianluca Avallone, Direttore Commerciale Mavi Drink, dichiara: *"Anche quest'anno esporremo i nostri pregiati liquori nell'Area Caserta del padiglione B, un'area della fiera sempre sotto i riflettori di un pubblico internazionale. Un modo per portare tutta la nostra italianità a Vinitaly e far conoscere la linea Medulla, il classico dopo-cena italiano, rivisitato in chiave moderna, a tutto il mondo degli esperti*

e degli appassionati”.