L'aroma di Caffè Milani ha conquistato il Forte Village Resort

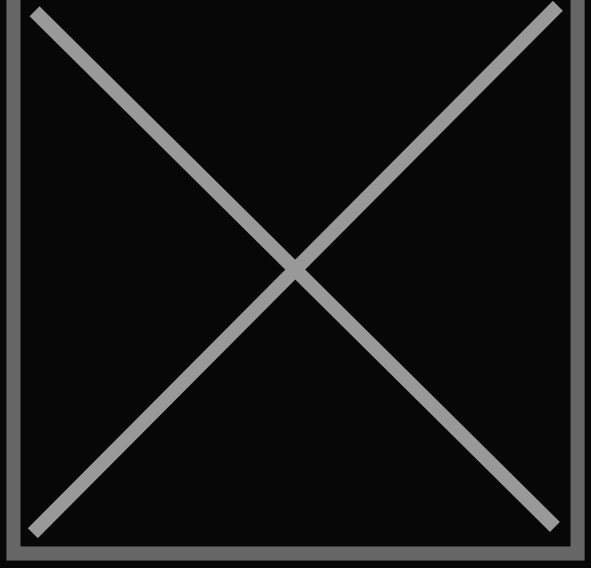
cofanetto-chiuso-279d52d2

Natura, eleganza, fascino, strutture curate nei minimi dettagli e un ventaglio di servizi unico per varietà e qualità fanno del **Forte Village Resort** un capolavoro dell'ospitalità a livello mondiale. In questa oasi incastonata in una splendida cornice sul mare cristallino della Sardegna, a Pula (Cagliari) il lusso, il relax e il buon cibo affondano le proprie radici nel potere evocativo del made in Italy.

Il complesso che da 18 anni merita il titolo di World's Leading Resort si può definire un mosaico di eccellenza, al cui interno ogni ospite può scegliere i tasselli che meglio identificano il suo desiderio di comfort e benessere. Tra questi, dall'apertura avvenuta ai primi di aprile, alla voce "caffè" c'è un riferimento di qualità certa: il marchio **Caffè Milani** distribuito da **Altogusto** di Sassari.

È un nome storico nel mondo del caffè, che lo scorso anno ha celebrato i suoi primi 80 anni di attività. L'aroma della miscela **Espresso System Milani**, che in tazza dà un espresso con un gusto piacevolmente bilanciato e aromatico, si incontra nelle sale breakfast, nei bar e nei ristoranti degli 8 alberghi a 4 e 5 stelle, nonché nei 21 ristoranti e nei 14 bar distribuiti nei punti strategici del Resort. Chi desidera il gusto del caffè senza la caffeina ha a sua disposizione il decaffeinato Cuoril.

Presso i **ristoranti Belvedere, Dune, Hell's Kitchen, Colazioni 5 Stelle** e nelle 40 suites più prestigiose del Forte Village l'offerta si fa più variata grazie alla carta dei caffè che permette di orientarsi verso "Il gusto perfetto per la tua giornata perfetta al Forte Village": alle miscele unisce quattro singole origini, con cui chiudere un pranzo o una cena (si tratta di caffè 100% arabica, con un ridotto contenuto di caffeina) o concedersi una pausa di gusto "su misura" per ogni momento in camera, scegliendo da un pratico cofanetto la capsula del gusto preferito, da erogare con semplicità.



Le quattro proposte di Caffè Milani sono **Brasile Santos**

Cereja Madura con un aroma delicato, una leggera acidità e un gusto dolce, perfetto per una pausa a metà mattina o nel pomeriggio; **Etiopia Sidamo**, dal profumo molto intenso, un ottimo corpo e netti sentori di speziato con accenni di rum cioccolato e frutta tropicale, indicato al mattino per ricaricarsi; **Papua Estate Plantation** dall'eccellente corpo, profumo delicato e aroma equilibrato e fruttato è particolarmente gradito al mattino, per un dolce risveglio; **Guatemala Genuine Antigua**, dolce e fruttato con uno spiccato corpo e una buona acidità si fa apprezzare nelle pause del mattino e del pomeriggio.

"Con Altogusto saremo partner ufficiali degli eventi più esclusivi, dalle Celebrity Chef Night agli spettacoli nel Forte Arena e il logo con la tazzina fumante sarà visibile sia all'interno sia all'esterno del Resort", commenta **Pierluigi Milani,** titolare di Caffè Milani. "Gli ospiti avranno la certezza di potere gustare in ogni momento l'aroma dei migliori caffè selezionati e tostati con cura, consegnati sempre freschi, preparati e serviti con attenzione da un personale formato e seguito dallo staff di Altogusto. Per molti ospiti sarà poi una scoperta gradita quella dei differenti gusti dei nostri caffè in singola origine provenienti da diverse parti del mondo, ognuna con un aroma e una 'personalità' particolare, da gustare con calma, al pari di un buon vino da meditazione".

Un piacere firmato Caffè Milani che al Forte Village Resort completa il fascino di vacanze da sogno.