Rum, vodka e gin: quattro medaglie d'argento per Mavi Drink

mavi-drink-88c71331

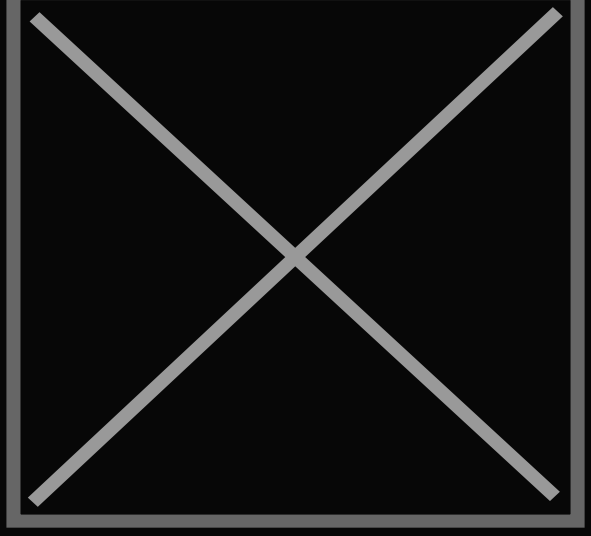
Mavi Drink, produttore e distributore nazionale di liquori e spirits, in occasione della **San Francisco World Spirits Competition**, l’evento internazionale giunto alla 18° edizione che riconosce le eccellenze nel settore spirit, è stata premiata ancora una volta per la qualità dei propri prodotti. **Quattro le medaglie d’argento conquistate dall’azienda**, con i r**um Marama e Jungla**, la **vodka K**ro**va** e il **gin Volcanic**.



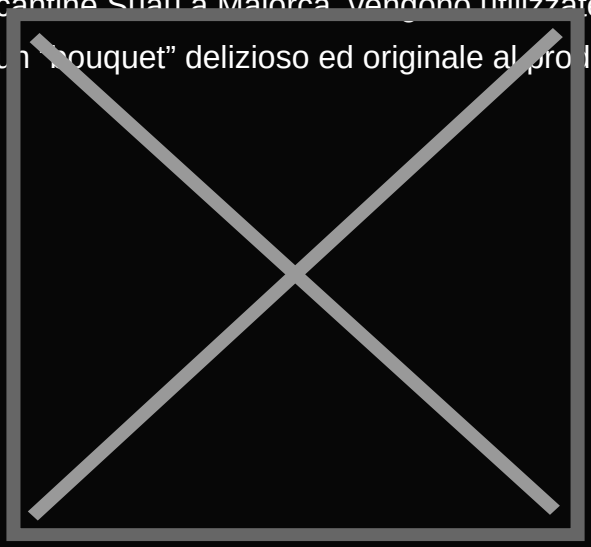
Dopo un’attenta analisi, una giuria, composta da **48**

affermati esperti del settore e maestri di mixology, ha testato la qualità dei prodotti Mavi Drink, assegnando i quattro riconoscimenti. Il concorso, che nasce 18 anni fa, è tra i più prestigiosi al mondo e il blind tasting garantisce che ogni articolo sia giudicato in modo equo e con uguale considerazione.

Marama è il frutto di un blend perfetto, secondo la tradizione dell’isola, di rum giovani, con un’età variabile tra i tre e i cinque anni, invecchiati in botti di rovere americano. Durante il processo di produzione, spezie e frutti originari dell’isola sono aggiunti al distillato, si ottiene così il profilo organolettico desiderato dai Maestros Roneros con delicate note speziate di vaniglia e agrumi.



Ron Jungla, con un corpo leggero e un bouquet elegante, è il risultato della fermentazione e distillazione ottimale dei mosti, e dell'invecchiamento in botti di rovere americano per oltre 10 anni. Il processo di fermentazione avviene da una selezione iniziale di melassa di qualità superiore ottenuta dalla canna da zucchero, che viene poi fatta fermentare con lieviti selezionati. Per il primo invecchiamento, sono utilizzate botti di rovere bianco americano che contenevano Bourbon, mentre per il secondo processo di invecchiamento, lungo un anno, nelle cantine Suau a Majorca, vengono utilizzate botti che contenevano brandy Suau, e che conferiscono un "bouquet" delizioso ed originale al prodotto finale.



Vodka Krova, dal sapore estremamente raffinato, è il risultato di una miscelazione di alcool di cereali extra neutri, distillati cinque volte attraverso un sistema di distillazione in continuo estremamente sofisticato che dosa con sapienza cereali di origine diversa (principalmente segale e grano) e patate, che ne esaltano tutti i sapori. La diluizione viene effettuata con acqua di sorgente ulteriormente purificata per eliminare i sali minerali che potrebbero alterare il sapore naturale della vodka. Ogni stadio di distillazione è accompagnato da una filtrazione su letto di carboni vegetali, che conferisce alla Vodka Krova un sapore brillante e morbido nonostante

l’elevato contenuto alcolico.



Gin Volcanic è il frutto dell’unione di tre macerati che saranno poi distillati separatamente; nel processo di distillazione sono usate pietre vulcaniche e acqua purissima della regione. La prima macerazione è composta da noci verdi, raccolte in un preciso momento della loro maturazione, e infuse in alcool extra fine per oltre un anno. La seconda macerazione da distillare è quella composta da una particolare selezione di botaniche, quali radici, semi e piante aromatiche, piante medicinali e floreali, tra cui verbena di limone, menta, salvia, rosmarino, cannella, cumino, camomilla, bacche di ginepro, mosto di St John, noce moscata, anice stellato e molte altre, che conferiscono al distillato profili aromatici diversi e complessi. Queste botaniche sono le stesse utilizzate per la produzione della tradizionale Ratafia prodotta dalla storica distilleria Russet, sin dal 1903. La terza macerazione da distillare è quella composta dalle tipiche botaniche utilizzate per la produzione dei London Dry Gin classici.

"Siamo orgogliosi dei riconoscimenti ricevuti da questi quattro eccellenti distillati che distribuiamo in esclusiva per l’Italia. Questi premi li sentiamo anche nostri, visto che con impegno e sacrificio portiamo ogni anno in Italia nuovi prodotti, che ricerchiamo in tutto il mondo. Trionfare a San Francisco con 4 medaglie ne è la conferma» dichiara **Gianluca Avallone**, Direttore Commerciale Mavi Drink.