Un cocktail speciale col Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta

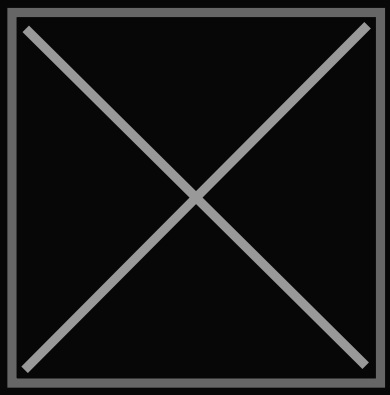
cocktail-ron-millonario-festivita-2018-1b-e13d6493

Il Natale è alle porte con il suo scintillio dorato e i colori caldi che avvolgono la casa, gli amici e le persone care intorno a noi. Durante le feste natalizie spesso siamo concentrati sul menù del pranzo o della cena, mentre tralasciamo un momento importante per festeggiare al meglio le festività, il dopo cena. Per salutare in un clima rilassato e conviviale i nostri ospiti, possiamo offrire loro un cocktail elegante e scintillante per chiudere al meglio la serata.

RON MILLONARIO 10 Aniversario Cincuenta è un blend composto per due terzi da rum di 6 anni invecchiati in botti ex-bourbon per garantire facile bevibilità e un gusto vellutato (note di vaniglia, banana e frutta a polpa bianca), e per il terzo rimanente da rum di 10 anni in botti di sherry spagnolo di secondo riempimento, che aggiungono ricchezza, spessore e complessità, e che sono per natura più asciutte e vinose come carattere, con note di cioccolato fondente, uvetta, prugne e albicocche secche.

Riprende la frutta dolce, la vaniglia e il cioccolato del tradizionale 10 Aniversario Reserva, ma molto più intenso e concentrato. Al palato è più ricco, quasi tattile, con una carezza molto più robusta sulla lingua. Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è imbottigliato a una gradazione più elevata per creare così un rum dolce ma allo stesso tempo dal sapore intenso. Un ingrediente importante per creare cocktail robusti e pieni di carattere, ma anche particolarmente adatto alla degustazione on the rocks senza che il ghiaccio ne diluisca la forza e il calore.

Questa è l’idea per il nostro cocktail elegante e scintillante per festeggiare il Natale o il Capodanno 2018, con un tocco di polvere d’oro per stupire in questo modo i nostri ospiti che potranno degustare con calma nel dopo cena, il cocktail pensato apposta per loro un Martinez Contaminado.



IL COCKTAIL DELLE FESTE DI RON MILLONARIO 10 Aniversario

CINCUENTA

Martínez Contaminado (creato dal bartender Gabriele Tammaro)

35 ml Ron Millonario Decimo Cincuenta

25 ml Vermouth Lillet Rouge

10 ml Mastiha Roots (liquore greco)

3 gocce Boker’s Bitter

Versare gli ingredienti in un mixing glass. Aggiungere il ghiaccio e mescolare per una ventina di secondi. Filtrare in una coppa e aggiungere un cubo di ghiaccio. Guarnire con polvere d’oro.

Al palato: Ricco e d'impatto, con i tratti caratteristici di Ron Millonario: cioccolato, prugne secche, uvetta, albicocche. Un accenno di pepe. Rimane comunque molto pulito e beverino nonostante l’elevata gradazione.

Il retrogusto: Pulito, con una certa asciuttezza vinosa data dalle botti di sherry che ben accompagna l’impostazione generale tendente al dolce.