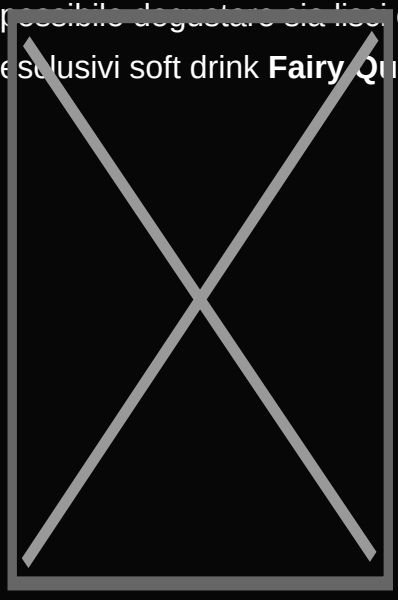
Mavi Drink partecipa al Milano White Festival

crespo-527bda22

Mavi Drink, l’eccellenza italiana nella produzione di liquori e spirits, annuncia la propria partecipazione al **Milano White Spirits Festival 2019**, l’evento di riferimento per i “distillati bianchi”, che si terrà a Milano presso l’Hotel Marriott in Via Washington, 66, sabato 23 e domenica 24 febbraio.

Un appuntamento dedicato all’informazione e alla formazione, con centinaia di etichette in degustazione. Mavi Drink sarà presente con alcuni dei suoi premium d’importazione, che sarà possibile degustare sia liscio che in fantastici cocktail preparati al momento, in abbinamento agli esclusivi soft drink **Fairy Queen**, prodotti in Italia con ingredienti di altissima qualità.



Tra i prodotti di maggiore interesse, sicuramente i gin, e l’azienda presenterà ufficialmente al mercato italiano una novità assoluta, **SUAU Gin**. Un omaggio all’originale gin Maiorchio prodotto nel lontano 1919, un Gin totalmente fatto a mano con prodotti locali di altissima qualità ed attentamente selezionati dagli esperti della Bodegas fondata nel 1851. Con la stessa filosofia oggi Bodegas SUAU propone un gin a base di ginepro di Maiorca, foglie di fico, rosmarino, e pregiate arance della valle dorata di Soller.

Gli altri gin sono gli ormai noti **London Dry Gin Jodhpur** e **Jodhpur Reserve, Gin Volcanic**, il gin catalano frutto dell'unione di tre distillati differenti, un distillato di noci verdi, un distillato di London Dry Gin e un distillato ottenuto con le botaniche utilizzate per la produzione della Ratafia Russet. **Black Tomato Gin**, le cui botaniche, oltre al ginepro, sono tenute segrete, ma si sa che la loro scelta è stata ispirata dalla natura circostante la distilleria olandese in cui è prodotto il gin. I pomodori neri vengono coltivati in Sicilia e donano al gin un sapore unico, con le loro tipiche note erbacee e dolci che dominano su tutte le altre. Altre note meno facili da discernere emergono durante la degustazione liscia assieme a un sapore appena salato, mentre il ginepro si sente più al naso che al palato.

Infine **Gin Crespo**, premiato nel 2016 con la pregiata Doppia Medaglia d'Oro alla San Francisco World Spirits Competition, prodotto in Ecuador dalla macerazione di 11 botaniche: ginepro, scorza di limone e arancia, corteccia di cassia, aneto, coriandolo, liquirizia, cannella, radice di angelica, cardamomo e giaggiolo. Tutte le botaniche sono raccolte e selezionate a mano, provengono da 8 Paesi e da 4 continenti, tra queste spiccano il cardamomo e i tocchi agrumati di arancia e limone. Il processo di produzione segue la tradizionale tecnica London Dry, la macerazione avviene in alcool extra neutro distillato cinque volte, e l'acqua utilizzata proviene dall'area protetta di El Cajas, nelle Ande ecuadoriane. Il prodotto è imbottigliato, etichettato, sigillato e numerato a mano.

Gli altri "white spirits" che saranno protagonisti allo stand di Mavi Drink, sono **Vodka Krova**, la vodka polacca dal sapore estremamente raffinato, che 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.

Tequila Tres Sombreros, nella variante 100% agave, prodotta dalla Cooperativa Tequilera La Magdalena fondata nel 1998 a Los Altos, la zona della Regione di Jalisco con la più alta vocazione per la produzione di Tequila.

Zignum Mezcal Silver, prodotto da Casa Armando Guillermo Prieto, la più grande e tecnologicamente avanzata distilleria di Mezcal del Messico e del mondo intero.