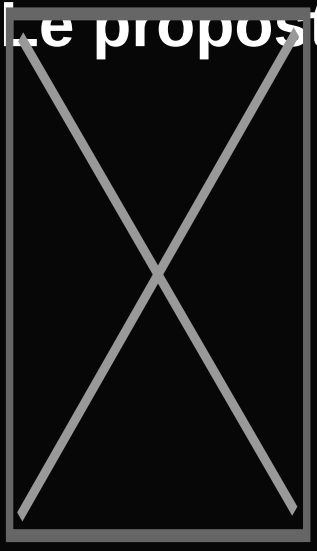
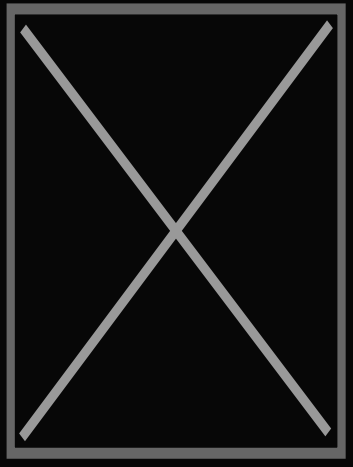
Le proposte natalizie del Gruppo Bacardi



BACARDÍ AÑEJO CUATRO

Sofisticato e complesso, il suo invecchiamento lo rende il rum ideale da utilizzare nella miscelazione premium. Perfetto per un Natale dai sentori esotici

BACARDÍ Añejo Cuatro è il risultato di un blend di rum invecchiati per almeno quattro anni in botti di rovere americano, sotto il sole tropicale. Ha sottili sfumature di vaniglia, quercia, chiodi di garofano e miele. Questa sua composizione lo rende il rum ideale da utilizzare nella miscelazione premium. BACARDÍ Añejo Cuatro è un prodotto estremamente versatile e rappresenta l'ingrediente perfetto per la realizzazione dei Tiki cocktails, un vero e proprio trend nato nei Caraibi e nel Pacifico meridionale negli anni Trenta del '900 e oggi diffuso in tutto il mondo. Da regalare agli appassionati di rum e a chi, anche a Natale, vorrebbe trovarsi su una spiaggia caraibica sorseggiando un Mai Tai.

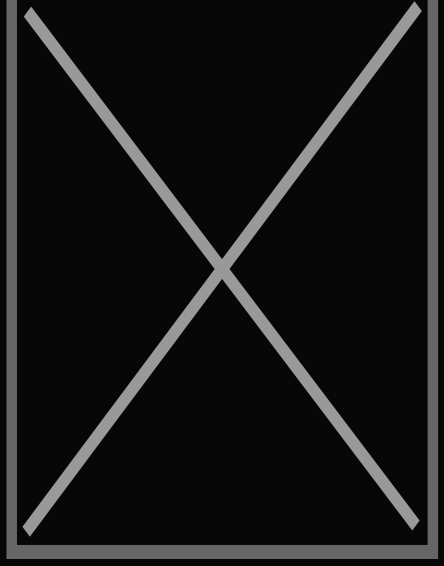


BOMBAY SAPPHIRE CHRISTMAS SPECIAL PACK

In occasione del Natale 2019, BOMBAY SAPPHIRE, il gin di alta qualità basato su una ricetta segreta del 1761, ti inviata a festeggiare all'insegna della creatività con uno special pack natalizio perfetto per gli amanti del gin con un estro creativo. Creato in collaborazione con gli studenti della Domus Academy, lo special pack contiene due sottobicchieri 'Stir Creativity', disegnati dal team di studenti vincente che ha partecipato al workshop 'Young talents for Bombay Sapphire' lo scorso inverno. Il progetto in collaborazione con la Domus Academy si inserisce nella campagna 'Stir Creativity', con cui Bombay Sapphire si fa portatore del messaggio creativo, sostenendo i giovani talenti in tutto il mondo.

MARTINI PROSECCO BIO

MARTINI, leader del mondo dei prodotti a base Vino di alta qualità e sinonimo di eccellenza nella vinificazione della categoria Spumanti, lancia per questo Natale MARTINI PROSECCO BIO DOC, giocando un ruolo di innovazione in entrambe le categorie. Nato da una selezione di uve organiche certificate di alta qualità, MARTINI PROSECCO BIO segue un processo di vinificazione completamente dedicato, senza additivi chimici e sintetici. Il suo fresco aroma floreale con note di Mela Verde e Pera lo rende perfetto per l'aperitivo ma anche durante i pasti, per regalare un tocco in più al tuo Natale.



MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO E AMBRATO

Per un Natale all’insegna del carattere e dello stile, MARTINI ha creato due esclusivi cofanetti che rendono i suoi vermouth Riserva Speciale un pensiero ancora più elegante, perfetto per coloro che sono appassionati di bere bene e di mixology d’autore. I due vermouth, MARTINI Riserva Speciale Rubino e MARTINI Riserva Speciale Ambrato, sono stati concepiti attingendo ad uve selezionate per la loro intensità ed il loro bouquet che, insieme agli estratti di erbe aromatiche, danno origine ad uno straordinario blend finale.

MARTINI Riserva Speciale Rubino nasce da una combinazione straordinaria di Artemisia e legno di sandalo rosso dal colore intenso, avvolgendo il palato e donando una sensazione unica e raffinata. **MARTINI Riserva Speciale Ambrato**, grazie alle gialle scorze di Cinchona dell’Ecuador e il Rabarbaro cinese, ha un gusto leggermente amaro che aromatizza ed esalta il sapore dei vini.

MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO

• Colore: Intenso, rosso rubino con piacevoli riflessi mattonati
• Profumo: Ricco e complesso, con note aromatiche di erbe e legni in perfetta armonia
• Gusto: Pieno, di grande corpo. La ricchezza degli amari si bilancia con note tanniche, aromatiche e speziate. La perfetta sintonia tra le varie componenti gli conferisce una grande rotondità, una lunga persistenza al palato ed una piacevolezza indimenticabile
• Gradazione alcolica: 18%

MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO

• Colore: Giallo ambrato con caldi riflessi dorati

• Profumo: Complesso e suadente, con un bouquet di fiori ed erbe in perfetta armonia tra loro
• Gusto: Piacevolmente dolce-amaro, con sentori di spezie, erbe e legni che si fondono armonicamente per donare una persistente sensazione di fragranza e armonia
• Gradazione alcolica: 18%



GREY GOOSE CHRISTMAS GIFT PACK

Che sia una grande conquista, un piccolo successo quotidiano, o semplicemente l'occasione per passare del tempo con gli amici, c'è sempre un motivo per festeggiare. Soprattutto a Natale. GREY GOOSE, che crede nella filosofia del "Live Victoriously" e invita a riconoscere e celebrare le piccole e grandi vittorie di ogni giorno, ha creato per le Feste uno speciale gift pack natalizio dedicato agli appassionati di mixology,per un regalo che dice 'Vivi come se tu fossi l'occasione speciale'. Versatile e di qualità, GREY GOOSE è la base perfetta per molti cocktail, da preparare a casa ma anche da gustare nei migliori locali italiani dove, fino a gennaio 2020, vivrà il Live Victoriously Tour di Grey Goosee l'esclusiva drink list ideata da uno dei migliori bartender italiani, Alex Frezza.

Chi prenderà parte alle serate (calendario completo su www.greygooselive.com), potrà anche partecipare al concorso che mette in palio un'esperienza esclusiva con due Millennials davvero "vittoriosi": lo chef stellato Floriano Pellegrino e la jewelry designer Bea Bongiasca.

MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER

Ispirato alla ricetta originale del bitter MARTINI del 1872, MARTINI Riserva Speciale Bitter è un regalo ideale per chi ama l'aperitivo dal gusto amaro e cocktail come il classico MARTINI Negroni.Creato per combinarsi perfettamente con la Riserva Speciale Vermouth Di Torino, offre infatti la miscela perfetta per preparare lo storico cocktail, che quest'anno compie 100 anni. Zafferano, angostura e columba offrono una ricchezza e complessità uniche al suo profilo gustativo, donandogli diverse sfumature di amaro. Una storia del gusto, quella del bitter, che è stata celebrata da MARTINI con "Making bitter choices", una guida che comprende ricette inedite di 39 dei migliori bartender italiani, curiosità ed aneddoti storici legati al sapore caratteristico impiegato, oltre che da sempre nella tradizione culinaria e liquoristica italiana, anche nella mixology internazionale.

Per poter vivere in prima persona la propria 'bitter choice'o per un regalo speciale, MARTINI organizza delle esclusive masterclass dove poter apprendere le tecniche base della miscelazione e imparare di più sul tema dell'aperitivo amaro. Durante le cocktail experience, nella suggestiva cornice della Terrazza Martini di Milano, i partecipanti riceveranno in omaggio il libro. Per info e prenotazioni https://www.martini.com/it/it/terrazza-martini-milano