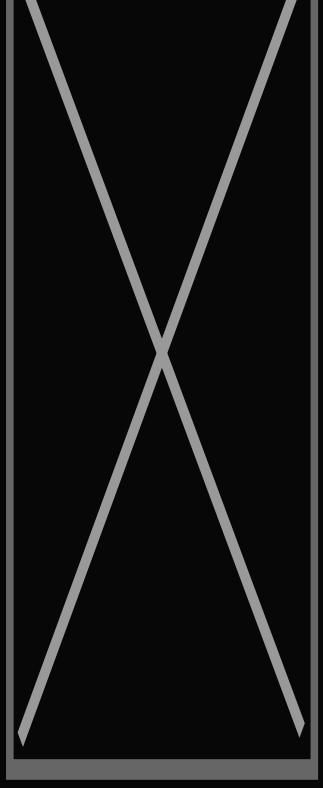
Cinque medaglie per le grappe Mangilli

furlanina-gentile-4179ff81

È trascorso appena un anno da quando Gruppo Caffo 1915 ha acquisito la storica azienda Cantine e Distillerie Mangilli e già fioccano grandi successi. Si tratta del pingue palmares ottenuto dalle grappe Mangilli che surclassa ogni concorrenza. Le grappe Mangilli, infatti, guadagnano tutte le posizioni del podio: il bronzo per la Furlanina Grappa Gentile, argento alla Mitica Grappa Friulana, l'oro come 'Migliore Grappa al Mondo', conferito alla Furlanina Grappa Gentile Invecchiata. Sono le assegnazioni fatte per l'anno 2020 dall'autorevole World Grappa Awards, l'organizzazione internazionale che seleziona le migliori grappe al mondo. Oltre a ricevere un equivocabile consenso per il gusto superbo, le grappe Mangilli si sono distinte per l'estetica, vincendo ancora due ori: 'Best Design Bottle Range', premio miglior design all'intera gamma e 'Design Gold' andato alla Mitica Grappa Friulana per il suo personale layout.

"Questi successi ci ripagano dell'impegno e del lavoro fatto fino ad ora. Abbiamo rilevato le Cantine e Distillerie Mangilli consapevoli del loro potenziale e con la riorganizzazione del management, siamo riusciti in poco tempo, a ottenere grandi risultati – commenta **Nuccio Caffo** Amministratore Delegato di Gruppo Caffo 1915 – *che ci hanno fatto guadagnare un bottino considerevole, mettendoci in luce davanti a tanti marchi importanti"*.

Ma come si diventa le migliori grappe al mondo? Furlanina Grappa Gentile Invecchiata Mangilli ha conquistato gli esperti e il pubblico per le sue note fruttate e legnose all'olfatto e qualche sentore di miele. Frutta e noci si percepiscono al palato, accompagnati da una morbida texture e un complesso gusto di scorza e di spezie, sul finale. L'argento, Mitica Grappa Friulana Riserva l'ha ottenuto per il suo profumo leggermente smorzato di frutta matura con alcuni toni terrosi e coriacei. L'idea dell'uvetta al palato con qualche speziatura e il finale caldo e leggermente pungente la rendono piacevole al gusto avvolto da note legnose finali. Per finire, Furlanina Grappa Gentile si è guadagnata il bronzo con il suo aroma di semi di mela e pera al naso. Il gusto è aromatico e pulito, nonostante sia leggermente piccante, mentre si percepiscono agrumi con un caldo finale nocciolato.



Le grappe Mangilli si distinguono per essere prodotti di qualità elevata. Solo attraverso una grande cura nella lavorazione e l'esperienza di chi pratica l'arte della distillazione da generazioni si ottengono i migliori risultati. *"È la passione l'ingrediente più importante che ci permette di fare bene questo lavoro, fatto di mille variabili che influiscono sul risultato finale. La materia prima che cambia secondo le annate, la distillazione che deve seguire precisi passaggi, l'invecchiamento suscettibile ai tipi di legno e in fine, la pazienza e il tempo che completano l'opera"*, racconta **Stefano Durbino** direttore delle Cantine e Distillerie Mangilli e mastro distillatore. La gamma di grappe Mangilli gratifica i sensi in un viaggio esperienziale che passa dall'olfatto, al gusto per completarsi allo sguardo del pack elegantissimo, composto dalla bottiglia con linee pulite e dal design dell'etichetta, armonioso ed essenziale che esalta la vista del contenuto, limpido e cristallino.

"La bottiglia è un restyling che crea continuità con la produzione Mangilli del passato – spiega **Manolito Cortese** art director di Gruppo Caffo 1915 – e *il tappo di forma conica conferisce all'insieme un'originalità percepibile ma non sfacciata. Anche l'etichetta è volutamente minimale per far esaltare il contenuto che deve essere il vero protagonista"*. Sono questi i particolari che hanno convinto la giuria a premiare la bellezza estetica fatta di dettagli curatissimi come il logo rappresentato in etichetta che raffigura un bicchiere ma anche una colonna di distillazione o il talloncino posto sul collo che, al pari di un'opera d'arte, numera e certifica ogni bottiglia.