Il palmarès di Stock Spirits Italia si arricchisce con medaglie internazionali

awards-amundsenkeglevich-5aab1add

Doppio successo per Stock Spirits Italia grazie alla qualità unica delle vodke Keglevich Dry e Amundsen Expedition che hanno primeggiato durante due importanti competizioni globali nel campo degli spirits: il Global Spirits Masters e l'International Spirit Challenge (ISC).

The Global Spirits Masters è la competizione che si occupa di premiare l'eccellenza nel settore degli spirits a livello mondiale. La giuria è composta da baristi esperti, giornalisti e professionisti di settore. Ogni prodotto viene attentamente valutato secondo le caratteristiche di aspetto, aroma, finish al palato ed equilibrio generale. In questo caso Keglevich Dry e Amundsen Expedition hanno convinto la giuria al punto da aggiudicarsi entrambe la medaglia d'oro rispettivamente nella categoria standard e premium. Keglevich ha conquistato i palati dei giudici con "le sue note di un burro pregiato, morbido e cremoso al naso, caratteristica che mantiene anche al palato con una nota fruttata". Amundsen Expedition invece eccelle per "la sua corporatura morbida, sottile e un po' complessa ma cremosa al palato".

L'International Spirit Challenge è invece l'evento che ha come obiettivo di promuovere spirits di qualità originari di 70 paesi nel mondo. Il concorso è basato su un processo di valutazione estremamente rigoroso che coinvolge tre diverse aree di valutazione: tasting, design & packaging e spirittourism. Per la categoria tasting la valutazione degli spirits dura dodici giorni e serve per misurare con cura aroma, aspetto, gusto complessivo e finish. Ed è proprio in questa area che Keglevich e Amundsen si sono distinte, aggiudicandosi entrambe la medaglia d'argento, rispettivamente per la categoria vodka di grano e vodka di grano premium.

Keglevich Dry è stata valutata come "una vodka dal gusto leggero, neutro e quasi cremoso, un sapore che al naso svela note di agrumi e grano verde, e sulla lingua spezie morbide, diventando leggermente pepato nel finale. Nel complesso l'aroma è stato definito piacevolmente dolce ed equilibrato". **Amundsen Expedition** ha invece conquistato i giudici grazie a "un corpo equilibrato con

morbide note floreali, un tocco di vaniglia e sentori di grano. La finitura vellutatala rende facile da degustare liscia. Una vodka capace inoltre di liberare note erbacee e di scorze di limone al naso e al palato, evolvendosi durante il sorso e regalando un finale piacevolmente dolce”.