3 cocktail con Rum Diplomático dedicati all'International Jazz Day

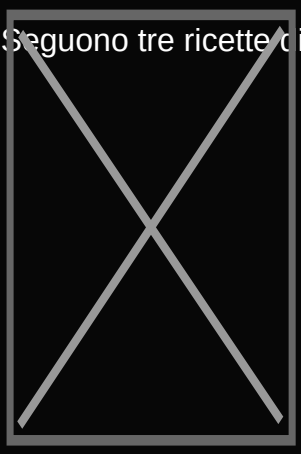
ron-diplomatico-header-0a10c947

Rum Diplomático viene prodotto in Venezuela da Destilerías Unidas S.A. (DUSA), azienda a conduzione familiare fondata nel 1959. Situata alle pendici delle Ande, in una zona strategica dal punto di vista ambientale, la distilleria beneficia delle acque più fresche e del terreno più fertile. Un territorio ideale per le piantagioni di canna da zucchero. Per realizzare questo Rum vengono utilizzate tre diverse varietà di canna: la Venezuela, la Central Romana e la Canal Point.

Diventato nel tempo uno dei prodotti più riconosciuti tra le eccellenze del Venezuela, Rum Diplomático, pone da sempre grande attenzione al proprio territorio e alle tematiche sociali, impegnandosi per il miglioramento della qualità della vita della comunità locale e la salvaguardia dell’ambiente.

Diplomático è importato in esclusiva in Italia da Compagnia dei Caraibi.

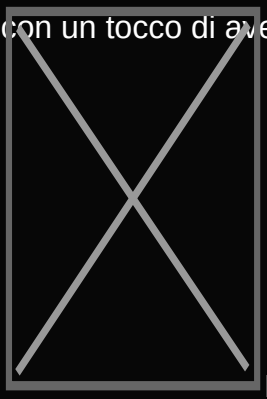
Seguono tre ricette di cocktail realizzati con Rum Diplomático dedicati all'International Jazz Day.



ROCKFIELD

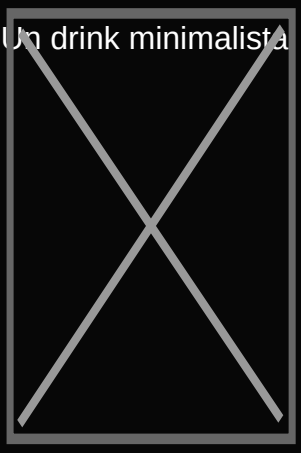
Ingredienti:
Diplomatico Mantuano 40ml

Latte di Avena 40ml
Sciroppo di Earl Grey e miele 20ml
2 Dash Bitter di Arancia
Tecnica e bicchiere: Shake&Strain, Tumbler alto
Un drink deciso, aromatico, ispirato allo spirito rock delle vicende del film…audace come Mantuano e con un tocco di avena per ricordare i luoghi dove lo studio di registrazione venne installato.



MOONDOG CAN SEE YOU

Ingredienti:
Diplomatico Planas 50ml
Vermouth Carlo Alberto Dry 10ml
Tecnica e bicchiere: Stirred, bicchiere Martini
Un drink minimalista come la sua spiegazione.



RONNIE’S

Ingredienti:
Diplomatico Reserva Exclusiva 50ml
1 Barspoon di Miele di castagno
2 dash Bitter al cioccolato
Tecnica e bicchiere: Build, bicchiere Old Fashioned
In questo caso l’abbinamento tra Old Fashioned e smokey bar del jazz è stato automatico. Il drink è rivisitato per essere leggermente più amaricante, sostituendo lo zucchero al miele di Castagno e con

un tocco di Cioccolato amaro che accentua le note aromatiche di Diplomatico Reserva Exclusiva.