Novembre all’insegna dell’Old Fashioned per Woodford Reserve

20231110162911wr-f24ofw-primaryimagery-71cf2109

Woodford Reserve, il bourbon del Kentucky, dedica il mese di novembre all’**Old Fashioned**, un drink che, sia nella veste tradizionale che in twist creativi pensati ad hoc, sarà possibile degustare in 16 locali selezionati:

RITA – Milano

CERESIO7 – Milano

DASH – Torino

GRADISCA – Genova

I CORRIERI – Palermo

DRINK KONG – Roma

CLUB DERRIÈRE – Roma

LABORATORIO FOLKORISTICO – Pomigliano d’Arco

QUEBRACHO – Pescara

LAURUS – Lecce

PORTO 51 – Ischia

RASPUTIN – Firenze

BOB – Milano

NIK’S & CO – Milano

LES ETOILLE – Roma

IL LOCALE – Firenze

OLD FASHIONED MONTH: IL PERFECT SERVE

Per l'occasione è stato coinvolto il “naso” più richiesto: **Oscar Quagliarini**, bartender dal 1997, ha lavorato con grandi personalità del settore e maître parfumeur, esplorando il mondo dei fiori, delle spezie e dei profumi e **producendo artigianalmente le essenze che utilizza nella composizione delle sue ricette**.

Quagliarini ha creato un’essenza edibile per ampliare l’esperienza sensoriale dei cocktail a base Woodford Reserve, aggiungendo una nota di eleganza ai sentori di legno di cedro della Virginia, camomilla blu china, pompelmo bianco Italia, patchouli, sandalo e vetiver, che viene nebulizzato prima della degustazione. A completamento, un tocco di dolcezza, simbolo di alta qualità **Romanengo**, marchio di cui per l’occasione sono state selezionate tre tipologie di cioccolatini: 64% fondente – 72% extra fondente – 80% extra amaro. Il **pairing perfetto per un tasting avvolgente e armonioso**, che si unisce amabilmente alle note aromatiche e degustative di Woodford Reserve.

OLD FASHIONED: LA RICETTA

Ingredienti:

6 cl Woodford Reserve

1,5 cl Sciroppo di Zucchero

3 gocce di Angostura Bitter

Procedimento:

Versare gli ingredienti in un mixing glass mescolare, aggiungere ghiaccio fino a diluizione e temperatura desiderata.

Versare in un bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio, guarnire con scorza d’arancia e ciliegina (quando di stagione)