Due secoli di Angostura, arrivano tre bottiglie in limited edition

20240926105228angostura-ca74acac

In occasione del bicentenario dalla fondazione, **House of Angostura realizza tre limited edition**: la **200-year Anniversary Angostura Aromatic Bitter**, l'Angostura **Tribute Distiller's Cut Rum** e l'Angostura **Zenith Rum**. A distribuirle in Italia, in esclusiva, sarà D&C.

200-year Anniversary Angostura Aromatic Bitter è il risultato di una meticolosa lavorazione artigianale e di una dedizione alla qualità che definisce il brand da generazioni. A base di **rum invecchiato, alcool, radice di angelica, assenzio romano, noce moscata, genziana, zucchero e glicerina**, ha un **profilo aromatico complesso**, con **note distintive di cardamomo, arancia e terrosità** armoniosamente bilanciate.

Angostura Tribute Distiller's Cut è l'ultimo rum in edizione limitata della **Private Cask Collection**, prodotto in onore del Mastro Distillatore dell'azienda, John Georges. Le miscele del Tribute Distiller's Cut **derivano da alcuni dei rum più prestigiosi** provenienti da riserve invecchiate, tra cui un 25 anni, che è uno dei più antichi nell'inventario di Angostura.

Angostura Zenith rum, infine, è un **rum da meditazione ultra premium** in edizione limitata che vanta rum Caroni invecchiati tra i 20 e i 23 anni, raffinati dalla loro paziente maturazione in botti di bourbon di primo riempimento. Dal **colore dorato** intenso, il carattere profondamente complesso di Angostura Zenith **trabocca di dolci frutti tropicali, caldo toffee alla vaniglia, cacao** indulgente e un **profumo di quercia** secco e frizzante.

La distilleria di Trinidad e Tobago rilancia inoltre l'**Angostura Global Cocktail Challenge**: la competition, arrivata al decimo anno, segna l'inizio di un nuovo dialogo con la comunità dei bartender nella ricerca della prossima generazione di campioni.

Il tema della sfida di quest'anno è **"Un viaggio nel tempo... una celebrazione di 200 anni di Angostura, del bartending e dei cocktail classici"**. Per partecipare i bartender potranno iscriversi **cliccando qui**. I finalisti vivranno l'esperienza di un viaggio a Trinidad e Tobago, con un tour della distilleria e del museo Angostura, visite alle fabbriche d'acciaio locali, la possibilità di interpretare il “mas" con costume a tema come durante il Carnevale e molto altro.