Mavi Drink, l’eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits

sfondo-presskit-b4981dab

Mavi Drink annuncia la propria partecipazione alla 49° edizione di Vinitaly, che si terrà a Verona dal 22 al 25 marzo 2015. Nella cornice del Vinitaly, l’azienda sarà presente presso il padiglione 7 stand E1, esponendo le novità del 2015 unitamente agli storici prodotti.

Mavi Drink, infatti, delizierà visitatori e curiosi con esclusive degustazioni:

Tra le bollicine:

- Champagne Jeeper, prestigiosa maison di Champagne, oggi della famiglia Dubois, con oltre 150 anni di Storia nella produzione e conduzione di vigneti. Jeeper nasce nel 1847 nella regione dello Champagne, nel territorio di Faverolles et Coëmy a pochi chilometri da Reims. L’esclusività del prodotto deriva da una cura attenta e scrupolosa di tutte le fasi necessarie alla sua creazione, partendo dalla coltivazione della vite al metodo di produzione, all’imbottigliamento, invecchiamento e fermentazione fino al remouage e alla sboccatura. Fiore all’occhiello della maison è lo Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage, Extra Brut (dosaggio 5g/l), composto da 60% Chardonnay 15% Pinot Noir e 25% Pinot Meunier. Custodito in un’elegante bottiglia caratterizzata da una spalla slanciata e dal tappo tondeggiante, il nettare è puro piacere per i sensi.

- Bijou Spumante Cuvee, una preziosa bottiglia profilata con dettagli dorati che custodisce un nettare capace di creare emozioni uniche. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate e lievemente aromatiche. In bocca se ne evidenzia la delicatezza associata ad un sapore particolarmente morbido e piacevolmente acidulo.

- Prosecco DOCG Costaross Valdobbiadene Superiore, è un vino capace di soddisfare anche i palati più esigenti, dall’aperitivo al dessert. E’ di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, il bouquet è decisamente fruttato con sentori di glicine, fiori d’acacia e mela renetta. Il

sapore è fragrante, fresco e gradevolmente acidulo.

- Prosecco DOC Treviso, è un vino spumante extra dry giovane ed entusiasmante, prodotto da uve “Glera” provenienti dalla zona geografica che si estende nella provincia di Treviso. Caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, ha un profumo fruttato e di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole ed armonico.

Tra i distillati d’importazione:

- Brandy Suau Solera Reserva 15, Gran Reserva 25 e Reserva Privada 50, il brandy che ha fatto storia. Dal 1851 ad oggi, il processo di fabbricazione del Suau è completamente artigianale, con invecchiamenti in botti di legno pregiato. Il lungo tempo che trascorre nel silenzio e nel perfetto microclima di Mallorca, lo rende un brandy di eccellente qualità. Fiore all’occhiello della distilleria è il Suau 50 Reserva Privada: il risultato di un processo di maturazione in barili di quercia iniziato decenni fa, presenta una grandissima complessità aromatica, dovuta alle ossidazioni della componente vinosa insieme alle componenti aromatiche della quercia pregiata.

- Brandy Velloso, brandy gioiello della Catalogna, di qualità unica ed eccezionale. Distillato con alambicchi di tipo Charentais, è ottenuto con il metodo Solera y Criadera. Si presenta color ambra scuro con riflessi dorati, è fruttato con note di vaniglia, noci, caramello e sentori di quercia.

- Scotch Whisky Glen Silver’s Special Reserve, 8 e 12 anni, direttamente dalla Scozia, una gamma di Whisky ottenuta secondo la più rigorosa tradizione scozzese, unita ai lunghi periodi di invecchiamento dei malti e degli alcoli in botti di rovere americano. La doppia distillazione in alambicchi “Pot Still” lo rende un vero piacere dei sensi.

- Absinthe Classic, nasce in Spagna, terra con una grande tradizione nella produzione di questa bevanda, e viene distillato utilizzando solo le migliori erbe colte ancora fresche affinché sprigionino tutte le loro caratteristiche botaniche e un’alta percentuale di Artemisia Absinthium. Un prodotto pungente al gusto, con note di anice, finocchio e con leggeri sentori floreali.

- Gin Jodphur e Gin Jodhpur Reserve, nato dalla combinazione dell’arte della distillazione e dell’invecchiamento. Offre al palato una complessità aromatica che combina perfettamente due distinte nuances: quella del distillato aromatico e quella del prodotto invecchiato in botti di quercia americana bianca, in precedenza contenenti brandy.

Premiato nei più importanti concorsi internazionali, viene ottenuto secondo i metodi più tradizionali con l’utilizzo di ben 13 Botanicals.

- Vodka Krova e Vodka krova Botanical, dal sapore estremamente raffinato, é il risultato di una miscelazione di alcool di cereali extra neutri, distillati cinque volte attraverso un sistema di distillazione continuo estremamente sofisticato. La diluizione viene effettuata con acqua di sorgente ulteriormente purificata ed ogni stadio di distillazione è accompagnato da una filtrazione su letto di carboni vegetali, che conferisce alla Vodka Krova un sapore brillante e morbido nonostante l'elevato contenuto alcolico. Il risultato é un prodotto di altissima qualità, con un'immagine davvero innovativa, pronto a competere con i maggiori brand di vodka a livello internazionale. Krova è stata insignita nel corso del 2011 di importanti riconoscimenti internazionali: medaglia d'oro alla WSC di San Francisco, medaglia d'argento IWSC ed ancora una medaglia d'argento all'ISC svoltosi a Londra.

- Tequila Tres Sombreros 100% Agave, direttamente dalla zona di Los Altos de Jalisco, in Messico, è ottenuta utilizzando il 100% Agave Blu, cotto in forni in muratura e fermentato con particolari lieviti. Una personalità unica in cui si può riscoprire tutto il sapore del Messico, caratterizzata da un aroma potente con note di tabacco, piante umide e terriccio. Bevuta liscia o con ghiaccio o come base per cocktail, ha un gusto aromatico, eccellente e corposo. Custodita in un'elegante bottiglia con finiture in rilievo e tappo in legno è presente in tre varietà: Blanco, non invecchiato e imbottigliato subito dopo la distillazione, o invecchiato poco più di due mesi in barili di quercia. Reposado, un invecchiamento variabile da due mesi fino a un massimo di tre anni e Añejo, invecchiato da uno a tre anni in barili di quercia.

- Ron Relicario, pluripremiato rum, elaborato dai mastri "roneros" domenicani, è il risultato di un'integrazione di diversi rum con un invecchiamento variabile da un minimo di 7 ad un massimo di 10 anni, la cui miscelazione viene a sua volta sottoposta a un ulteriore processo di invecchiamento che consente la perfetta combinazione ed armonizzazione di tutti i componenti. È un Rum di altissima qualità, con caratteristiche uniche, molto equilibrato in tutte le sue componenti, leggermente dolce, con sentori di prugne e uva appassite.

- Ron Mulata 3, 7. Elixir de Cuba e Gran Reserva 15, direttamente da Cuba, il rum che dal 2001 si fregia del "sello de Garantia" e che i cubani definiscono il miglior Ron di Cuba. Occupa oggi la seconda posizione sul mercato cubano, grazie ad un tocco inconfondibile derivante dall'utilizzo della migliore canna da zucchero dell'isola e dalla maturazione in botti di rovere bianco.

Tra le grappe e i liquori nobili:

- Roboris, liquore alle erbe frutto di un'antica ricetta rielaborata e migliorata che racchiude in sé i principi attivi di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici infusi in alcole, per aiutare la digestione e dare

una gradevole sensazione di benessere, si rinnova nel look della bottiglia, ora più accattivante e funzionale. Invariato, invece, il suo gusto forte ed aromatico, perfetto per essere assaporato liscio, freddo o con ghiaccio.

- Medulla, linea di grappe e liquori nobili, caratterizzate da un gusto persistente, da una complessità e da un’ampiezza degli aromi e degli odori, da un’incantevole lucentezza e trasparenza, unite a sensazioni che gratificano, esaltano e rinvigoriscono il corpo e lo spirito. Distillati dedicati a un pubblico raffinato, attento alla qualità, affascinato dalla personalità dei prodotti e sensibile alla seduzione dell’immagine. La proposta di grappa si completa con la linea “Cuor di”, il miele, la mela e la cannella sono sapientemente combinati con la grappa e sono perfetti bevuti freddi o con ghiaccio e costituiscono, inoltre, un’ottima base per cocktail.