Assortimento internazionale per Mavi Drink

vai-d1854b57

Mavi Drink, produttore e distributore nazionale di alcolici e spirits, rappresenta il punto di riferimento nel mondo del beverage grazie a qualità, immagine, assortimento e competitività dei propri prodotti. Il brand di punta è Five Senses, che, oltre a racchiudere una propria linea completa di spirits di eccellente qualità, propone uniche esclusive per l'Italia, per rispondere sempre più alle necessità dei barman professionisti.

19_FiveSensesTra i distillati d'importazione, il **Gin Jodhpur** e **Jodhpur Reserve**. Il primo, premiato nei più importanti concorsi internazionali, viene ottenuto secondo la tradizione inglese con l'utilizzo di ben 13 piante botanicals, che ne conferiscono la sua ricchezza aromatica estremamente piacevole al palato. La
versione Reserve, invece, nasce dalla combinazione dell'arte inglese della distillazione e quella dell'invecchiamento. Offre al palato una complessità aromatica che combina due distinte nuance: il distillato aromatico e il prodotto invecchiato in botti di quercia americana bianca, in precedenza contenenti
brandy.

Direttamente dalla tradizione polacca, Mavi Drink porta in Italia le premiate **Vodka Krova** e **Vodka Krova Botanical**, risultato dell'attenta miscelazione di alcool di cereali extra neutri e patate, diluiti con acqua di sorgente purificata e filtrati su letto di carboni vegetali, per un sapore brillante e morbido nonostante l'elevato contenuto alcolico. Contraddistingue la versione Botanical, un ulteriore processo di infusione di 15 piante indigene, provenienti dall'area Mediterranea. Il suo sottile aroma e la freschezza marcata ne fanno una vodka premium con un sapore pulito e puro.

Mavi Drink arricchisce ulteriormente la gamma di importati volando in America latina, dove vengono creati il **Rum Mulata Anejo Gran Reserva 15 anni**, uno dei rum più pregiati di Cuba e il Rum Relicario, elaborato dai mastri "roneros" della Repubblica Domenicana. Il primo viene prodotto con le migliori melasse nella parte centrale dell'isola di Cuba e invecchiato in botti per 15 anni, processo che conferisce al rum uno splendido color ambra scuro e note di frutta secca, cocco e vaniglia. Il secondo,

è la combinazione di diversi rum con un invecchiamento variabile da un minimo di 7 ad un massimo di 10 anni, 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.