Ron Millonario protagonista di un magico cin cin natalizio

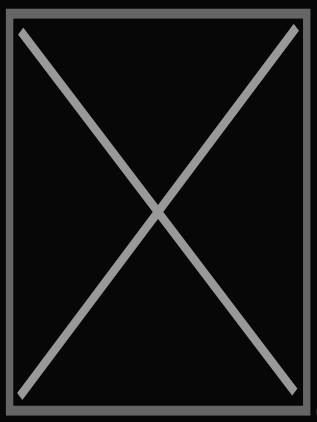
5c3c1ba4-5f78-4332-bdc2-b1ac848ec0bf-8c2439be

Ogni anno ci sono mode e trend, il 2018 è stato sicuramente l’anno della mixology che continua ad essere in ascesa. Per questo un famoso bartender lascia un consiglio per rendere speciale il brindisi delle feste e inaugurare il 2019 con un cocktail perfetto. Non solo bollicine, ma qui un cocktail perfetto per regalare un cin cin ai vostri ospiti per le feste di Natale e l’arrivo del nuovo anno. La creazione di questo cocktail dal sapore gustoso e avvolgente, arriva dal famoso bartender Francesco Avagliano di Banco Milano.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è un blend composto per due terzi da rum di 6 anni invecchiati in botti ex- bourbon per garantire bevibilità e un gusto vellutato (note di vaniglia, banana e frutta a polpa bianca), e per il terzo rimanente da rum di 10 anni invecchiato in botti di sherry spagnolo di secondo riempimento, che aggiungono ricchezza, spessore e complessità, e che sono per natura più asciutte e vinose come carattere, con note di cioccolato fondente, uvetta, prugne e albicocche secche.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è imbottigliato a una gradazione più elevata per creare così un rum dolce ma allo stesso tempo dal sapore intenso. Un ingrediente importante per creare cocktail robusti e pieni di carattere, ma anche particolarmente adatto alla degustazione on the rocks senza che il ghiaccio ne diluisca la forza e il calore. Il regalo perfetto per gli appassionati gourmet che possono provare una degustazione unica e da intenditori.

Nel cocktail magico per le feste natalizie e capodanno un abbinamento tra Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta al sapore di cioccolato, con profumo di clementina e una fetta di pandoro. Il mix perfetto per salutare l’anno che sta finendo e tuffarsi nel nuovo anno che arriva.



Cocktail “Anel de sinos” con Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta by

Francesco Avagliano

• 45 ml Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta
• 2 datteri
• 30 ml succo di clementina
• Bitter al cioccolato
• Crusta di vaniglia intorno al bicchiere

Accompagnare con fetta di pandoro con vaniglia e 2 datteri