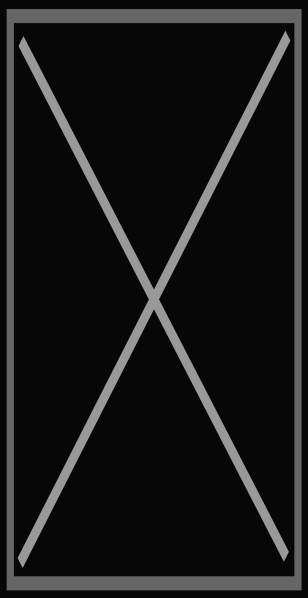
Sip Awards, tre medaglie a Vecchio Amaro del Capo Red Hot

vecchio-amaro-del-capo-red-hot-fea35a69

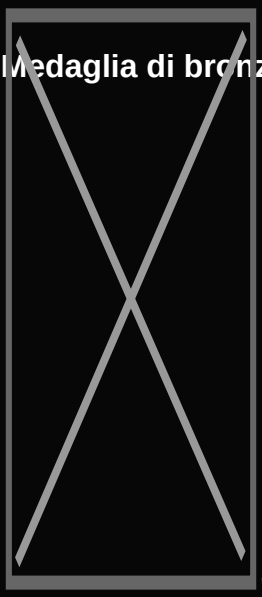
Nell’ultima edizione di **Sip Awards International Spirits Competition**, il **Gruppo Caffo 1915** si è aggiudicato ben **cinque premi**, che sono stati assegnati a tre dei suoi liquori: Emporia Gin, Vecchio Amaro del Capo Red Hot nella versione al peperoncino piccante di Calabria e Petrus Boonekamp, “l’amarissimo” entrato da pochi mesi a far parte del Gruppo Caffo 1915.



Sip Awards International Spirits Competition è l’unica competizione internazionale riconosciuta, in cui la giuria è costituita esclusivamente da consumatori che attribuiscono i premi mediante una degustazione “alla cieca”.

La giuria di consumatori del settore spirits ha assegnato ai tre liquori Caffo i seguenti prestigiosi premi: **Double Gold Medal a Emporia Gin**, l’autorevole ed esclusivo **Innovation Awards**, premio per l’innovazione attribuito agli spirits ritenuti innovativi e con un profilo di gusto unico, nonché **il Consumers’ Choice Awards** e la **Medaglia di bronzo a Vecchio Amaro del Capo Red Hot** e la

Medaglia di bronzo a Petrus Boonekamp.



"Questi riconoscimenti sono motivo d’orgoglio e di grande soddisfazione - afferma

Nuccio Caffo, Amministratore Delegato del Gruppo – tanto più se si considera che sono stati attribuiti ad un nuovo prodotto e a liquori meno conosciuti o di più recente distribuzione. Mi riferisco in particolare a Emporia Gin, lanciato a inizio estate e Vecchio Amaro del Capo Red Hot prodotto dallo scorso anno. Importante anche il riconoscimento a Petrus Boonekamp, lo storico 'amarissimo' acquisito da alcuni mesi e oggetto di un nuovo progetto di rilancio in Italia e all’estero che sta producendo i primi risultati come testimoniato anche da questo premio”.

“Queste attestazioni – prosegue Nuccio Caffo – sono per noi la conferma che operare con alti standard qualitativi è sempre premiante. Ne siamo onorati ancor più in quanto questi riconoscimenti sono stati attribuiti da una giuria di consumatori mediante un 'blind taste' (l’assaggio di liquori dei quali l giurati non conoscono la marca), una modalità che pone al centro la qualità intrinseca dei liquori“.