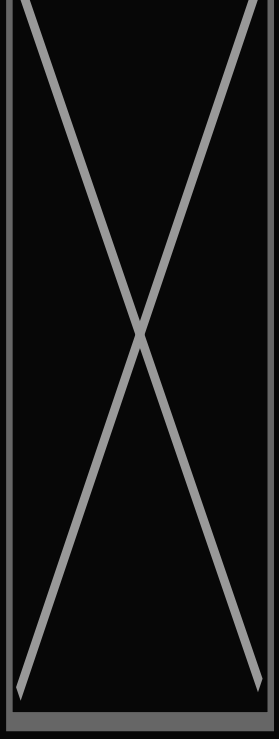
Nuova veste per Brugal1888, il rum della Repubblica Dominicana

rumbrugal-051c5e29

Brugal è stata fondata 130 anni fa da Don Andrés Brugal Montaner e, da allora, vanta una lunga tradizione familiare che tramanda i propri segreti da cinque generazioni. Originario della Spagna, Papa Andrés si è trasferito nella Repubblica Dominicana con l’idea di perfezionare l'arte della produzione del rum sulla base di questi valori: tradizione, innovazione e qualità della materia prima. Quello che rende differente Brugal1888 è l’esclusivo processo di doppio invecchiamento: prima in botti di rovere americano ex bourbon, poi in botti di rovere europeo ex sherry oloroso. La carta vincente dell’azienda è stata la capacità di trasferire, senza perderne nessun aspetto, la qualità artigianale di un prodotto particolare come il rum in efficienti processi di produzione moderna. Il processo di invecchiamento avviene in magazzini posizionati strategicamente al sole dei tropici, permettendo così a questo distillato di acquisire una maggiore profondità e complessità durante l’intero processo di maturazione.

Al palato Brugal1888 denota un profilo aromatico molto equilibrato e morbido, con una nota aromatica ricca e complessa dal finale lungo e liscio che si evolve nel bicchiere. La botte di rovere americano ex bourbon conferisce una distintiva legnosità, con note di vaniglia e toffee, mentre la botte di rovere spagnolo ex-sherry aggiunge una naturale dolcezza con note di agrumi, frutta secca e frutti rossi. Il doppio processo di invecchiamento fa sì che Brugal1888 acquisisca negli anni un colore ambrato intenso con sfumature rosse. Questo rum è perfetto da degustare liscio ma sorprendente anche come ingrediente di cocktail. Ogni bottiglia di Brugal 1888 è attentamente rifinita, completata a mano, e sigillata per preservare il prezioso double-aged rum al suo interno.



“Brugal 1888 è un rum 100% Dominicano invecchiato in botti di altissima qualità perfetto da gustare liscio, il suo ampio ventaglio aromatico sorprenderà con nuove note ad ogni sorso. Questo rum pensato per l'invecchiamento, grazie alla sua complessità diventa un partner ideale nella miscelazione creando drink semplici ma allo stesso tempo corposi e costruiti sulla bocca di coloro che lo bevono” afferma **Matteo Melara** (Brand Specialist di Brugal 1888).

Alexander Frezza (Owner de L’antiquario – Napoli), Francesco Bonazzi (Bar Manager Mag Cafè – Milano) e Guglielmo Miriello (Bar Manager Ceresio 7 – Milano) sotto la guida di Matteo Melara hanno realizzato dei signature cocktail per celebrare la versatilità di Brugal 1888.

RICETTE COCKTAIL

Mr.88 by Alexander Frezza – Owner de L’Antiquario (Napoli)
• 45 ml Rum Brugal1888
• 15 ml Lapsang mix (10gr di te Lapsang per 500 ml di acqua, 1/1 con zucchero di canna e 35 dash di orange bitter, una per ogni 15 ml di mix)
• 20 ml di vermouth rosso
Tecnica: Stir
Bicchiere: Riedel nick&nora

Caterina goes to Puerto Plata by Francesco Bonazzi - Bar manager Mag Cafè (Milano)

• 30 ml Brugal 1888
• 30 ml Bitter Fusetti
• 30 ml Pineapple vermouth

Tecnica: Stir

Bicchiere: old fashion/Brugal 1888 nearly neat glass

Midnight Old Fashioned by Guglielmo Miriello - Bar Manager Ceresio 7 (Milano)

• 50 ml Brugal 1888
• 10 ml Rich Demerara syrup
• 5 ml Pimento Dram
• 3 gocce Mandarin & orange bitter
• 2 gocce angostura bitter

Tecnica: Stir

Bicchiere: old fashion/Brugal 1888 nearly neat glass