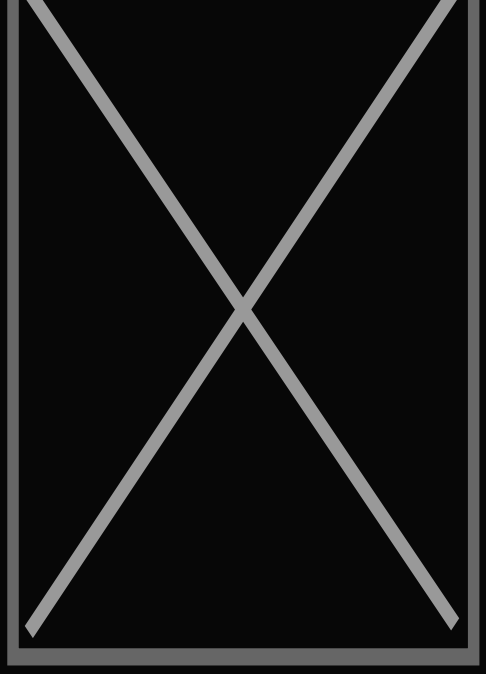
Volcán De Mi Tierra Reposado, una novità per l'Italia

volcanhead-77b4147c

Dopo Blanco e An?ejo Cristalino, Moët Hennessy Italia porta oggi sul mercato il terzo tequila Volcán De Mi Tierra, tra le ultime acquisizioni del Gruppo nel comparto dei premium spirits e già marchio storico riconosciuto NOM dall’organismo di controllo ufficiale messicano che certifica denominazione d’origine, standard produttivi e controlli di qualità.

Volcán De Mi Tierra Reposado **è ispirato**, nel nome così come nelle suggestioni di base, **all’incontro di due reposados** – il cui riposo, appunto, avviene in un periodo che va dai due mesi all’anno – in un blend tradizionale e allo stesso tempo sofisticato nella sperimentazione, che **esalta le note dolci e alla vaniglia tipiche dell’agave** cresciuta sugli Altipiani.

Realizzato con Agave proveniente al 100% dal terroir di Los Altos – che regalano tipicamente **aromi eleganti, fruttati e floreali** – Volcán De Mi Tierra Reposado esprime i sentori della materia prima alla base come ribes, mela rossa, ananas e pesche per culminare in un **turbinio che richiama noci, miele e vaniglia**, ed è il risultato di un blend fatto invecchiare per quattro mesi e mezzo in botti al 50% di quercia europea e per l’altra metà americana.



La versione ON FIRE del Tommy’s margarita, perfetta per l'estate

Creato da Julio Bermejo nel suo Tommy’s restaurant a San Francisco verso la fine degli anni 80 quando per preparare i margarita ancora si usava tequila mixto e suor (limone e zucchero liofilizzato), veniva chiamato il margarita della casa e per prepararlo Julio utilizzava **tequila** 100% agave Blu, lime fresco e sciroppo d’agave al posto del suor.
La versione firmata Volcán De Mi Tierra è ON FIRE con Reposado e agave aromatizzata all’jalapeños.

Ingredienti:
45 ml Volcán De Mi Tierra Reposado
20 ml lime
20 ml sciroppo di agave piccante
Jalapeños

Procedimento:
Versare in uno shaker 45 ml Volcán De Mi Tierra Reposado, 20 ml lime, 20 ml sciroppo di agave piccante, aggiungere il ghiaccio e shakerare per almeno 10 secondi. Filtrare attraverso un colino (double-strain) in un bicchiere colmo di ghiaccio.
Guarnire con Jalapeños.

Per aromatizzare l’agave lasciare gli jalapeños in infusione fino a raggiungere la piccantezza desiderata. Per velocizzare utilizzare agave al naturale e aggiungere qualche fettina di jalapeños

direttamente in shakerata.