Illva Saronno arriva a Mixology Experience

20230507105652shutterstock-2182599147-1c0bdfb3

Disaronno Velvet, The Busker Irish Whiskey, Rump@blic ed Artic. Sono questi i protagonisti in casa **Illva Saronno** per l'appuntamento 2023 di **MIxology Experience** (a Milano dal 7 al 9 maggio al Superstudio Maxi).

L'azienda sarà presente alla manifestazione con uno spazio esterno interamente dedicato a **Disaronno Velvet** e all'universo mixology, con un'area bar per assaporare i cocktail più iconici: dal Disaronno Velvet Batida, il cocktail perfetto per celebrare la nuova Dolcevita dell'estate italiana, all'intramontabile Disaronno Fizz, passando per Paloma (a base di The Busker Irish Whiskey), fino ad arrivare al Daiquiri (con Rump@blic) e Curma (creato con Artic).

All'interno della fiera, poi, un grande stand dedicato all'intera collezione spirits: da **Disaronno Originale**, il liquore simbolo del lifestyle italiano nel mondo e Disaronno Velvet, la sua versione fresca pensata per l'estate, a *The Busker Irish Whiskey*, la linea di Irish Whiskey prodotta nella distilleria di Royal Oak in Irlanda, **Rump@blic Sicilian Legacy**, single batch che nasce dall'expertise di Illva Saronno e dalla storica conoscenza delle Cantine Florio a Marsala, **Artic**, la vodka 100% italiana e Rabarbaro Zucca, icona italiana nel mondo degli amari. Sempre presso lo stand interno, si potrà ammirare il design dell'iconico portfolio spirits di ILLVA Saronno e scoprire la storia d'eccellenza dell'azienda grazie alla presenza di maxi schermi e installazioni immersive.

Prevista anche un'**area educational** pensata per le attività di masterclass, presso cui si svolgeranno diversi momenti legati ai brand dell'azienda, con la presenza (il 7 maggio) di una guest star d'eccezione: Andrew Yap del Papa Doble di Singapore (World 50 Best), che racconterà come il made in Italy si coniuga nello stile della mixology orientale.