Cafè Trussardi presenta il cocktail Rouge Bois A' Porter

rouge-bois-a-porter-c3074492

Dalla collaborazione all’insegna del lusso tra Café Trussardi alla Scala e Absolut Elyx nasce un cocktail-mix i cui ingredienti sono un equilibrato amalgama di sapori e di suggestioni per il palato. Da uno studio dei materiali minuzioso per scegliere i più funzionali a valorizzare l’estetica, preservando la qualità degli ingredienti, prende forma un nuovo “concept” di degustazione. A completare: una spruzzata di fashion e una di design.

ROUGE BOIS A’ PORTER, frutto della ricerca e dalla sperimentazione dello staff del Café Trussardi alla Scala, dal talento del suo Head of Mixology Tommaso Cecca, è tutto questo. Con qualche guizzo in più. Quello offerto da Absolut Elyx: il suo intrinseco spirito di eccellenza, il profumo ricco e rotondo e la sua particolare consistenza accarezzano il palato come un’elegante carezza di seta. Il carattere nobile e sua la personalità unica emergono anche in questo esclusivo mix, arricchendo di una nota aristocratica anche ROUGE BOIS A’ PORTER che sdogana un nuovo modo di vivere l’assaggio sostituendo alla tradizionale coppetta da cocktail, al tumbler, al flute o al classico bicchiere da longdrink…una clutch. Perché l’esperienza di aver bevuto un buon drink possa durare a lungo, diventando parte del...guardaroba.

cecca-hrUna clutch alla rosa con retrogusto di ribes e finale speziato
Realizzata in lega di rame, rettangolare nella forma, essenziale nelle linee e ridotta nelle dimensioni (15 cm di altezza, 20 cm di lunghezza e 6 cm di spessore), la clutch che contiene ROUGE BOIS A’ PORTER - posto nel suo interno in una busta in plastica alimentare sottovuoto perfettamente aderente alle pareti e sorbibile attraverso una cannuccia in alluminio inserita dall’esterno - da contenitore “unconventional” ritrova la sua vocazione a conclusione dell’assaggio. Sarà infatti sufficiente estrarre la busta interna per farne una pochette elegante ma informale, ready to wear e easy to use.

ROUGE BOIS A’ PORTER rappresenta così un nuovo modo di concepire l’aperitivo o l’after dinner in grado di abbinare il culto per il sapore con la passione per la moda e di far vivere l’assaggio con

discrezione, facendone un momento da prolungare anche oltre il bancone dello Square Bar.

"Rouge Bois à Porter – spiega **Tommaso Cecca** - *è nato pensando alle donne, alla loro costante ricerca del bello e del singolare, alla curiosità e al desiderio di sperimentare che dimostrano nella vita quotidiana, anche quando si parla di cocktail. Un mondo a cui si approcciano con sempre maggiore interesse, sedotte non solo dai sapori, ma anche dal modo in cui vengono abbinati e serviti. Cosa meglio di una clutch per far loro provare un drink dalle note dominanti di rosa, aromatizzato allo zenzero e fresco nella sua essenza grazie a vodka e ribes rosso? Se innamorarsene sarà semplice, ancora più facile sarà utilizzare la pochette per completare il proprio outfit"*. Un'idea nuova da regalare e da regalarsi.

www.cafetrussardi.it