

Home > Eventi > Mavi Drink partecipa al Barmood 2017

Mavi Drink partecipa al Barmood 2017

Eventi Mar 25, 2017



Mavi Drink, l'eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits, annuncia la propria partecipazione a BARMOOD 2017, l'evento di bartending che si terrà a Napoli lunedì 27 marzo. Un appuntamento dedicato all'informazione e alla formazione con incontri, master e presentazioni sulle tendenze del bere miscelato.

Mavi Drink sarà presente con alcune delle più prestigiose esclusive dal mondo. Dalle 14.00 alle 19.00, nella splendida cornice del Grand Hotel Parker's sarà possibile degustare il Rum Relicario Supremo, frutto di un invecchiamento di oltre 10 anni risultato di una combinazione perfetta di diversi rum.

Il pluripremiato Gin Jodphur, nato dall'unione dell'arte della distillazione e dell'invecchiamento, offre al palato una complessità aromatica che combina perfettamente due distinte nuances: quella del distillato aromatico e quella del prodotto invecchiato in botti di quercia americana bianca, in precedenza contenenti brandy.

La Vodka Krova, medaglia d'oro e d'argento alla WSC di San Francisco e medaglia d'argento all'ISC di Londra, è il risultato dal sapore estremamente raffinato, di una miscelazione di alcool di cereali extra neutri, distillati cinque volte attraverso un sistema continuo estremamente sofisticato. Infine, il Gin Volcanic, ultimo arrivato nella famiglia Mavi Drink, è un premium gin originale e unico che porta con sé tutta l'essenza del territorio della Garrotxa. Frutto di tre distillati di altissima qualità combinati con pietre vulcaniche e acqua purissima, ha un lungo e meticoloso processo di produzione con tre fasi di macerazione che si ispira al Ratafia Russet, un liquore dell'antica tradizione catalana.



24/03/2017 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 1499 letture

RELICARIO, KROVA, JODHPUR, VOLCANIC TRA I PROTAGONISTI DI BARMOOD 2017



In scena degustazione e miscelazione. [Mavi Drink](#), l'eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits, annuncia la propria partecipazione a BARMOOD 2017, l'evento di bartending che si terrà a Napoli lunedì 27 marzo presso il Grand Hotel Parker's.



Un appuntamento dedicato all'informazione e alla formazione con incontri, master e presentazioni sulle tendenze del bere miscelato. Mavi Drink sarà presente con alcune delle più prestigiose esclusive dal mondo. Dalle 14.00 alle 19.00, nella splendida cornice del Grand Hotel Parker's sarà possibile degustare il **Rum Relicario Supremo**, frutto di un invecchiamento di oltre 10 anni e risultato di una combinazione perfetta di diversi rum.

Il pluripremiato **Gin Jodphur**, nato dall'unione dell'arte della distillazione e dell'invecchiamento, offre al palato una complessità aromatica che combina perfettamente due distinte nuances: quella del distillato aromatico e quella del prodotto invecchiato in botti di quercia americana bianca, in precedenza contenenti brandy. La **Vodka Krova**, medaglia d'oro e d'argento alla WSC di San Francisco e medaglia d'argento all'ISC di Londra, è il risultato dal sapore estremamente raffinato, di una miscelazione di alcool di cereali extra neutri, distillati cinque volte attraverso un sistema continuo estremamente sofisticato. Infine, il **Gin Volcanic**, ultimo arrivato nella famiglia Mavi Drink, è un premium gin originale e unico che porta con sé tutta l'essenza del territorio della Garrotxa. Frutto di tre distillati di altissima qualità combinati con pietre vulcaniche e acqua purissima, ha un lungo e meticoloso processo di produzione con tre fasi di macerazione che si ispira al Ratafia Russet, un liquore dell'antica tradizione catalana.



05/04/2017 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 788 letture

LE GRAPPE E I LIQUORI CREMOSI DELLA LINEA MEDULLA BY MAVI DRINK ALLA 51.MA EDIZIONE DI VINITALY



Padiglione B Caserta Stand 8. Mavi Drink, l'eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits, annuncia la propria partecipazione a Vinitaly, che si terrà a Verona dal 9 al 12 aprile 2017.



Per la 51° edizione, Mavi Drink presenterà la prestigiosa gamma di distillati, liquori e amari Medulla, nati dalla passione per la tradizione unita all'innovazione. Custoditi in eleganti bottiglie extra-white, caratterizzate da un design essenziale con etichette di grande impatto, che conferiscono un'allure unica.

GRAPPE

Flavens grappa riserva di alta qualità, dall'intenso colore ambrato, dal gusto ampio ed inconfondibile viene distillata da un'attenta selezione di vinacce, lasciata affinare per un minimo di diciotto mesi in botti di legni pregiati. Oltre al formato da 70, è disponibile anche nel Magnum da 1,5 litri e nella pregiata confezione in legno e raso "Prestige". **Nitor grappa bianca** nata dalla distillazione di vinacce provenienti da diversi vitigni armonicamente combinati, è caratterizzata da lucentezza e da gusto intenso. Non manca inoltre una preziosa reinterpretazione delle quattro grappe monovitigno italiane per eccellenza. **Subtilia grappa pinot** è la grappa di pinot dal profumo delicato, caratterizzato da sfumature di fiori secchi e ginepro. **Subtilia grappa prosecco** è la grappa aromatica e cristallina che conserva tutte le prerogative di brio ed intensità del prosecco. **Subtilia grappa moscato** è una grappa giovane, aromatica, dal gusto armonico e dal profumo tipico di frutta e fiori d'arancio, molto intenso e penetrante. **Subtilia grappa chardonnay** è una grappa dal profumo fruttato e dal gusto forte ed elegante che permane per diverso tempo, lasciando una piacevolissima sensazione al palato. Completano la linea, i liquori **Cuor di**, una collezione di originali liquori a base grappa, estremamente dolci e piacevoli al palato, declinati nei tre gusti: **miele, mela verde e cannella**. Morbidi e setosi, sono perfetti per essere bevuti freddi o con ghiaccio, così da esaltare il connubio perfetto tra la grappa e gli aromi dei diversi gusti.



LIQUORI

Roboris, medaglia Double Gold nella China Wine & Spirits Awards, è il liquore alle erbe che racchiude in sé i principi attivi di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici infusi in alcole, per aiutare la digestione e dare una gradevole sensazione di benessere. Il **Limoncello di Procida** è inconfondibile per il profumo, il colore, il gusto e per l'elegante bottiglia e la preziosa etichetta. Direttamente dai rinomati limoni dell'Isola di Procida, un classico della tradizione campana riproposto in chiave moderna.

DOLCE NERA® medaglia d'Argento, durante i China Wine&Spirits Awards, nasce dalle migliori radici di liquirizia. Il colore nerissimo, il profumo persistente ed il sapore avvolgente, setoso e solo leggermente speziato, la rendono un prodotto di altissima qualità, apprezzato non solo come rinfrescante.

LE CREMOSE

Delicati liquori in sette dolcissimi gusti, Limone, Fragola, Nocciola, Pistacchio, Pesca, Banana e Melone. **SWEET CHOCO®**, il liquore al cacao morbido, vellutato, denso e cremoso; l'**Oro Magico**, frutto di un'antica tradizione Beneventana; il **Mirto**, una preziosa reinterpretazione del tradizionale liquore sardo e l'**Agrumino**, reinterpretazione di un'originale ricetta procidana, che prevede l'infusione di 4 agrumi, ancora verdi, per esaltarne tutta la forza aromatica. Le Cremose Medulla sono ottime da gustare a qualsiasi ora del giorno e perfette per impreziosire squisiti dessert e gelati. Incredibilmente versatili, sono facilmente miscelabili per creare cocktail esclusivi.

Tutti i prodotti della linea Medulla, insieme agli spirits della linea Five Senses, sono disponibili nel nuovo sito e commerce ESHOP.MAVIDRINK.IT

Gianluca Avallone, Direttore Commerciale Mavi Drink, dichiara: "Quest'anno abbiamo deciso di portare tutta la nostra italianità a Vinitaly. Far conoscere la linea Medulla, il classico dopo-cena italiano a un pubblico internazionale raffinato e attento ai dettagli è per noi motivo d'orgoglio".

Mavi Drink ti aspetta al Vinitaly nel padiglione B Caserta – Stand 8!