



Novità in arrivo sulle nostre tavole, eventi e riconoscimenti dei nostri vini. Ecco la selezione di questo mese tutta da degustare!

1. IL PIACERE DI UN NUOVO LIQUORE AL CAFFÈ PER LE CALDE SERE D'ESTATE | 7 grammi di caffè finemente macinato sono la quantità esatta per preparare un espresso ricco, corposo, perfettamente estratto. 7Gr. è un marchio che, già dal nome, dichiara apertamente la sua filosofia e la sua missione: offrire un espresso eccellente, rivolto ai veri amanti del caffè, tramite un servizio di distribuzione diretta che non prevede la presenza del prodotto nei supermercati ma rilancia la distribuzione sul web. Dalla tradizione e dalla passione di questa azienda arriva una novità perfetta per l'estate: 7Drops, raffinato liquore al caffè, estratto delle pregiate miscele per espresso 7Gr., un prodotto realizzato secondo un'antica ricetta attraverso un processo di preparazione rigorosamente artigianale. Il risultato è una bevanda estremamente sofisticata ed avvolgente, con note speziate e un persistente retrogusto di cacao, che conquista fin dal primo sorso per la sorprendente ricchezza aromatica e l'armonioso equilibrio di sapori. Eccellente fine pasto, 7Drops può essere servito a temperatura ambiente, per distinguere al meglio sfumature e fragranze, ma dà il meglio ghiacciato, trasformandosi in una crema morbida e vellutata che accarezza il palato con una coccola di refrigerante piacere. | www.7gr.it

2. POLI DISTILLERIE PRESENTA LA GRAPPA CHE PROFUMA DI RUGIADA | Nasce Barili di Sauternes, la grappa in cui la tradizione e l'esperienza di Poli Distillerie si fondono con il profumo dei vitigni cresciuti nei terreni a sud est di Bordeaux (Francia). Questa grappa viene distillata con l'antico alambicco in rame di proprietà della

famiglia Poli da generazioni, costituito da caldaie a vapore a ciclo discontinuo. Si tratta di un processo di distillazione interamente artigianale, che produce una grappa che si eleva per due anni nei barili di rovere in cui è stato precedentemente conservato il vino Sauternes. La degustazione rivela aromi di frutta matura, miele di acacia e biscotteria, accompagnati da una nota armonica di legno. È proprio la provenienza dei barili in cui la grappa si eleva a conferirle la dolcezza tipica del Premier Crus Sauternes. Sono infatti i fiumi che delimitano questa terra a rendere speciali i suoi acini, perché l'umidità del mattino porta alla formazione della Botrys Cinerea, una muffa nobile che fa evaporare parte dell'acqua lasciando spazio alla componente zuccherina. | www.poligrappa.com

3. L'AZIENDA VINICOLA DRUSIAN PRESENTA IL DRU EL CRÙ | Da Francesc Drusian di Valdobbadene, arriva uno spumante extra dry intrigante: Dru el Crù da uve Glera, Bianchetta e Perera, fresco, morbido, dal perlage fine e resistente. Si inserisce di diritto tra i protagonisti dell'estate per la sua facile collocazione come aperitivo giovane e vivace, con accompagnamento di stuzzichini leggeri anche vegetariani e con formaggi, ma è perfetto per un tutto pasto a base di pesce o di carni bianche non salsate. Un vino di qualità, garantito dall'esperienza di un'azienda che nasce proprio nel cuore di Valdobbadene e che vanta tradizioni enologiche da tre generazioni. | www.drusian.it

4. UN "SEGNO DIVINO" SULLE BOTTIGLIE DI STATTI | Le bottiglie dell'azienda Statti di Lamezia Terme sono diventate opere d'arte. Venti

artisti di fama nazionale ed internazionale hanno realizzato delle piccole sculture, esposte presso la galleria d'arte Sukiya a Lamezia Terme. Nel corso dell'iniziativa, denominata "Segno Divino", è stata presentata la mostra Copritappo d'Artista (che segue la precedente, dedicata alle etichette di artista), in cui arte e vino si sono incontrate dando vita a bottiglie tutte da ammirare. "Segno Divino" è parte integrante del progetto "Arte e Territorio", un'iniziativa che nasce anche dalla collaborazione tra l'associazione culturale Sukiya e le Cantine Statti, con il contributo della Provincia di Catanzaro, Assessorato alle Attività Produttive. | www.statti.com

5. THERESIANER COFFEE STOUT: QUANDO LA BIRRA INCONTRA IL CAFFÈ | Dall'incontro tra il miglior caffè Hausbrandt e la grande storia della birra Theresianer nasce un prodotto innovativo in cui questi due inconfondibili sapori si intrecciano morbidamente in una definizione perfetta di gusto che nasce da molti scuri attentamente selezionati.

Al palato, Theresianer Coffee Stout si propone come un'ottima birra stout: anglosassone nel temperamento, decisa nel sapore, inconfondibile nella personalità. Si presenta alla vista nel tipico colore ebano intenso, all'olfatto con il suo profumo di caffè tostato avvolto da sentori di cacao, nocciola, cappuccino e con le note piacevolmente speziate. Dall'aroma delicato, morbido e rotondo, esibisce il gusto di caffè con citazioni dolci/amare e si accompagna perfettamente con frittate, crostini con formaggio fresco spalmabile, focacce salate e quiche a base di patate, biscotti secchi e dolci a base di cioccolato. | www.theresianer.com