

Spirits Magazine

Cover Story

Delamain, 200 anni di storia del Cognac

REPORTAGE

Rhum

si fa presto a dire "agricole"

FOCUS

Bonaventura Maschio

questione di famiglia

FOCUS

Elixir PPS, pozioni di lunga vita

MIXOLOGY

Negroni e Spritz, i cocktail
italiani conquistano
il mondo

Mixology

I dieci cocktail cult
della storia del cinema



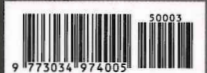
Lafferty's Single Malt,
cuore scozzese con
un respiro toscano

La grande bellezza
dell'aperitivo italiano

Paolo Brunelli,
il gelato è "adults only"

Minibar revolution

N.3 - € 9,90



Filia Edizioni Srl
Bimestrale - Gennaio - Febbraio 2025
Prima Immissione: 16 - 12 - 2024

Acqua di Cedro Nardini

Acqua di Cedro Nardini non è un semplice liquore, ma un vero e proprio viaggio sensoriale tra le note vivaci e aromatiche del cedro. Con il suo aroma intenso ed agrumato è il dopo pasto ideale da gustare ghiacciato, per assaporarne tutta la morbidezza, oppure l'ingrediente perfetto per creare deliziosi cocktail e godere di un drink fresco e dissetante, ma allo stesso tempo elegante, unico. Acqua di Cedro Nardini nasce dall'infusione delle scorze di cedro, catturando l'essenza pura del Mediterraneo in ogni bottiglia. Un'esperienza sensoriale che celebra la tradizione italiana.



Ryoma Rhum

Ryoma Rhum deve il suo nome a uno dei personaggi più importanti della storia del Giappone, Sakamoto Ryoma, originario proprio della prefettura di Kochi, dove nasce la canna da zucchero che dà vita a questo distillato. Ryoma era un samurai rivoluzionario dalle idee riformiste e progressiste vissuto nell'800: la sua visione ha influenzato le vicende storiche giapponesi, rendendolo un eroe nazionale celebrato in film e libri. Ryoma Rhum rappresenta una nuova tradizione per il Paese e mette in mostra l'altissima qualità tipica dei migliori distillati giapponesi: è prodotto con puro succo di canna e melassa di canna da zucchero ed invecchia tra i 12 e i 18 mesi in botti di legno. Il processo produttivo non prevede nessuna aggiunta di coloranti e nessuna filtrazione a freddo. Al naso dominano i sentori floreali, in particolare quelli legati ai fiori bianchi, oltre a ricordi di torrone e anice stellato, con rimandi a zenzero e vaniglia e un finale di cioccolato e agrumi. Al palato è rotondo e delicato, con le note di zenzero che si uniscono alla vaniglia e alla noce di cocco. Il finale è fresco e persistente, con in evidenza la melassa, il cioccolato e gli agrumi.



Silent Pool Gin

Silent Pool Gin è una nuova versione di London Dry Gin di qualità ultra-premium realizzato con 24 botaniche e miele locale. Silent Pool Gin è stato creato da Ian McCulloch insieme a un gruppo di amici che si riunirono con l'obiettivo di produrre in modo artigianale un nuovo tipo di London Dry Gin capace di raccontare l'eccezionale bellezza naturale dei paesaggi rurali inglesi. Silent Pool Gin viene prodotto con cura grazie a una miscela di botaniche ispirate ai fiori autoctoni del villaggio di Albury, tra cui lavanda, camomilla, fiori di sambuco e tiglio locali. Questa accurata selezione di ingredienti locali cattura perfettamente l'essenza di Silent Pool e delle pittoresche colline del Surrey, accostandosi alla precisione dell'arte profumiera. Il processo prevede, infatti, un'abile stratificazione degli aromi per ottenere un profilo gustativo perfettamente equilibrato. Il complesso profilo aromatico di Silent Pool Gin è il risultato di un accurato processo di distillazione in quattro fasi e di una cura individuale e attenta ai dettagli in ogni fase, che lo distingue dagli altri London Dry Gin.