

ANNO 1 | NUMERO 1

MAGAZINE

fancy

Il piacere, senza sensi



ALMENO

UNA VOLTA

nella

VITA

10 HOTEL DOVE
LA VITA È FANCY
IN TUTTI I SENSI



Amaro Don Carlo

Più di venti anni fa, Angela Cliendo decide di portare avanti una tradizione di famiglia legata al nonno del marito Carlo Gargiulo, con il quale ha preso in mano le redini dell'enoteca di famiglia fondata nel 1966. È il 1994 quando mette a punto una prima formula di amaro che si compone di mallo di noce (60%) e di un mix di erbe e spezie se-

lezionate. Per questo Amaro Don Carlo è profondamente legato alla ricorrenza del 24 giugno, festa di San Giovanni Battista, periodo di raccolta del mallo di noci. Amaro Don Carlo raggiunge i 30 gradi alcolici e si delinea il suo tipico profilo olfattivo e gustativo, spiccatamente vegetale, ma addolcito dagli altri elementi che lo compongono.

200-year Anniversary Angostura Aromatic Bitter

House of Angostura, la storica distilleria nata nel 1824 dall'intuizione di fondatore Dr. Johann Siegert, compie ben 200 anni e in occasione della celebrazione del suo bicentenario realizza tre limited edition: la 200-year Anniversary Angostura® Aromatic Bitter, l'Angostura® Tribute Distiller's Cut Rum e l'Angostura® Zenith Rum. Tutti da provare, ma a noi è piaciuto in particolare l'Aromatic Bitter creato a base di Rum invecchiato, alcool, radice di angelica, assenzio romano, noce moscata, genziana, zucchero e glicerina.



Santa Teresa Arabica Coffee Cask Finish

Santa Teresa 1796 ha appena lanciato una nuova edizione limitata davvero speciale. Il classico Rum Solera subisce un finish di minimo 3 mesi in botti di rovere bianco americano che in precedenza contenevano una miscela di Rum e caffè arabica. Un processo che gli regala aromi unici, che vanno dal cacao al legno carbonizzato fino alla mandorla tostata.



Grey Goose Altius Vodka

Prodotta con ingredienti di altissima qualità, ha un processo produttivo tracciabile al 100%, dal raccolto al tappo.

Ogni aspetto della creazione di Grey Goose, che fa parte del portafoglio di Bacardi Limited, con sede a Hamilton, Bermuda, è incentrato sulla realizzazione di vodka di qualità ineguagliabile e ogni bottiglia viene distillata e imbottigliata in Francia, con una ricetta e un processo che rimangono invariati fin dalle sue origini, utilizzando solo due ingredienti: grano Picardie monorigine e acqua di sorgente proveniente dal pozzo naturale di calcare a Gensac-la-Pallue.

Lasciandosi ispirare dalle Alpi francesi, Grey Goose Altius viene filtrata a temperature sotto lo zero per catturare l'autentica meraviglia delle montagne. A differenza della tradizionale ricetta, l'ultima versione della vodka francese per eccellenza è stata creata con processi ispirati agli straordinari effetti naturali della cristallizzazione ad alta quota, che avviene in condizioni glaciali, per ottenere una vodka straordinariamente liscia. Grey Goose Altius è distillata dal grano tenero invernale della Piccardia, per cui il brand è noto e, per la prima volta, è miscelata con acqua di sorgente proveniente da alcune delle cime più alte della Francia.

Imbottigliata a mano, è numerata individualmente e con elementi di design che rispecchiano le cime spazzate dal vento della grande catena montuosa francese.



Vecchia Scuola Vermouth di Torino Rosso

Assenzio, china, arancio amaro, fiori e spezie dolci: il lungo e paziente processo di unione tra vino ed estratti consente di ottenere un vermouth dal profilo complesso, bilanciato e avvolgente, con un carattere elegante e inconfondibile. Il Vermouth Rosso di Torino IGP Vecchia Scuola è stato creato esattamente come il canone

prevedeva, con l'uso esclusivo di vino piemontese e con erbe tipiche del territorio sabauda, che crescevano e crescono tutt'ora rigogliose nelle campagne attorno al torinese, sulle colline di Pancalieri in particolare: un perfetto equilibrio tra assenzio gentile, assenzio romano, china, arancio amaro equilibrato da fiori, erbe aromatiche e spezie dolci, lasciate in lenta macerazione a freddo. Il Vermouth Vecchia Scuola restituisce agli appassionati i sapori dimenticati di un vermouth autentico, tradizionale e piacevole come aperitivo, dopo pasto oppure per la creazione di classici intramontabili della miscelazione quali il Negroni o l'Americano.

