

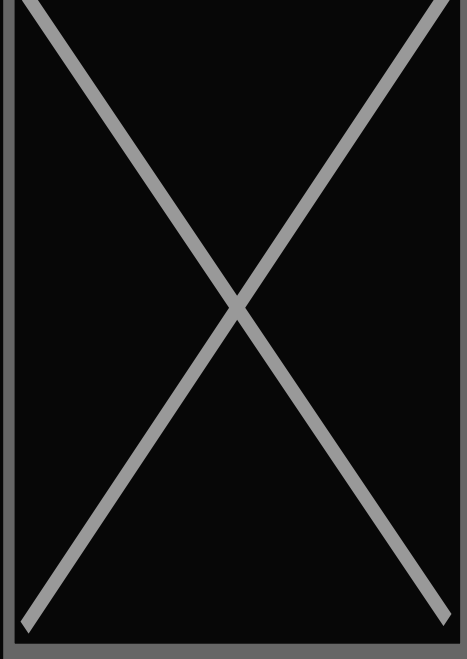
Joinyourrabbit, la campagna promozionale della tequila Mijenta

mijenta-tequila-blanco-cl70-1-2433cffe

Stock Spirits Italia ha selezionato in tutta Italia 100 tra i più esclusivi bar manager, bartender ed esperti di settore ai quali è stato inviato uno speciale gift pack con all'interno una bottiglia di tequila Mijenta Blanco e una teca contenente un coniglio di origami numerato, creato appositamente per il progetto dall'origamista Federica Salvatori.

Tra questi [Bruno Vanzan](#), Fabio Bacchi, Giorgio Fadda, Max La Rosa (Divan Japonais Frascati), Lucio D'Orsi (Dry Martini Sorrento), Manfredi Samperi (Al Settantasette Viterbo), Alex Frezza (L'Antiquario Napoli), Alberto Corvi (The Doping club).

Ad ispirare il progetto **#JOINYOURRABBIT** è stata la famosa leggenda azteca di Mayahuel, dea della procreazione, e Patecatl, dio dell'agave, la cui unione produsse quattrocento conigli, amanti della buona compagnia e del buon bere.



“Ci siamo innamorati subito di Mijenta - racconta il Direttore

Marketing & Commerciale di Stock Spirits Italia, **Armando Vernazza** - *un brand di cui subito abbiamo riconosciuto il grande potenziale grazie all'altissima qualità del distillato, alla professionalità della Maestra Tequilera e alle nobilissime caratteristiche valoriali alla base: minimizzazione dell'impatto ambientale e sostegno per le piccole realtà artigianali locali. L'idea dei conigli è ispirata dai valori su cui si basa l'azienda: **sostenibilità, comunità, artigianalità e autenticità**. Siamo felici dunque di ampliare il nostro portfolio dedicato al mondo dei cocktail bar esplorando per la prima volta i distillati d'agave e focalizzandoci sul tequila premium, che registra performance di crescita a doppia cifra”.*

Numerosi i riconoscimenti ottenuti a livello internazionale. Al concorso “The Spirits Business Tequila Mezcal Masters 2022” di Londra, Mijenta Reposado ha vinto la medaglia “MASTER” concorrendo nel segmento ultra premium, insieme ai marchi più prestigiosi a livello internazionale, premiata da un panel tra i più prestigiosi barman ed esperti di settore. È un'ulteriore conferma della **qualità artigianale** e del profilo inconfondibile che la Maestra Tequilera del Messico, Ana Maria Romero, è riuscita a conferire a [Mijenta](#).

Mijenta Reposado è invecchiata da sei a otto mesi in una miscela di botti di quercia bianca americana, quercia francese e di acacia.