Mercanti di Spirits, a Mixology Experience le novità di gin e rum

20230502121849relicario-1-ca5cc8bd

Mercanti di Spirits annuncia la partecipazione a **Mixology Experience**, evento dedicato all'Hospitality e alla Bar Industry in cui presenterà in anteprima al mercato italiano **Bekerton**, un London Dry Gin purissimo prodotto secondo il gusto di Harry J. Bekerton che fu master distiller in alcune delle più importanti distillerie di gin, prima nel nord-est dell'Inghilterra, nell'area tra Liverpool e Manchester e poi a Londra.

Protagonisti dello stand saranno poi i prodotti **Corricella**, dal digestivo forte procidano Agrumino Liqueur ai Gin, nella versione Classica agli agrumi verdi e Tangerine al mandarino. A completare l'offerta di gin i prodotti a marchio Jodhpur, nelle versioni Classica, Spicy, Mandore e Reserve; a queste si unisce **Jodhpur Baori**, gin floreale che sarà presentato per la prima volta al pubblico di Milano.

Per quanto riguarda i **rum**, Mercanti di Spirits presenterà in anteprima **Yaku Wari Pot Still Single Cask Rum** from Ecuador, un rum distillato e invecchiato nella provincia costiera di Manabi. La prima produzione consta di 11 botti, e il prodotto prima di essere imbottigliato non subisce alcuna miscelazione, aggiunta o filtraggio a freddo, così da preservare tutte le sue qualità originali e un profilo unico ed esuberante. Si tratta dunque di un **distillato completamente artigianale** e che ha gradazione alcolica che varia, da botte a botte, da 48.2 a 50.7 % alc.vol., l'intero lotto è stato distillato nel 2015 da rum di succo di canna, secondo lo stile francese, estratto in pianura dalla canna da zucchero locale.

Oltre al Yaku Wari, allo stand Mercanti di Spirits, sarà possibile degustare **Romero & Sons**, altro pregiato rum ecuadoriano, e tutti i rum Dominicani a marchio **Relicario**: Superior, Supremo, Peated Finish e Vermouth Finish.

Per finire in degustazione ci saranno le produzioni tipiche napoletane di **Liquori Borbone**: Limoncello di Procida, Amaro 10 maggio 1734, Nocino 24 giugno e Rucola Amaro Nobile. Oltre agli apprezzatissimi dai bartender Bitter Pigmento Rosso e Vermouth Rosso.