Distillerie Bonollo, arriva il nuovo cockail creato per Umbria Jazz Festival

20240715114351bonollo-badb479e

In occasione di **Umbria Jazz Festival 2024** le **Distillerie Bonollo** di Padova - sponsor ufficiale della manifestazione - presentano il nuovo cocktail **OF Jazz**, creato in collaborazione col pianista Danilo Rea.

A base di **Dorange OF**, il cocktail combina la **Grappa OF Amarone Barrique con infusi naturali di scorze di arance di Sicilia**, creando un liquore aristocratico, vellutato, autentico e privo di aromi aggiunti. L'unicità di OF Jazz risiede nell'**equilibrio perfetto degli ingredienti** e nel tocco artistico di Danilo Rea, tra i più rinomati pianisti italiani a livello internazionale.

«Mentre i jazzisti americani si concedono spesso un bicchiere di whisky prima di un concerto, gli artisti italiani preferiscono la grappa e io ho scelto la qualità ed eccellenza di OF. OF Jazz è ***l'interpretazione perfetta del jazz in chiave cocktail****, dove le note fresche delle arance si fondono armoniosamente con gli altri ingredienti»,* ha dichiarato il musicista.

È possibile gustare il cocktail OF Jazz durante i giorni del Festival **(12-21 luglio) nel Secret Garden dell'Hotel Priori di Perugia**. Qui, tra le note delle esibizioni, il pubblico ha l'opportunità di vivere un'esperienza sensoriale unica, dove la tradizione della distillazione e l'arte della mixology si fondono col fascino della musica.