



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Tutto pronto per Milano Mixology Experience, l'appuntamento che dal 17 al 19 marzo riunisce nel capoluogo lombardo i migliori esperti di cocktail e distillati d'Italia e non solo. Tra i protagonisti anche Spirits&Colori e la sua inedita selezione di prodotti, allo stand C02- C03 presso il Superstudio Maxi.

MIXOLOGY EXPERIENCE SI TINGE DI TANTE NOVITÀ, COCKTAIL COMPETITION E LA CURA SARTORIALE DI SPIRITS&COLORI

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.



L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure

Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. Dalla stessa distilleria il bourbon "George Remus" con la più alta percentuale di segale per la categoria - il 39% - dedicato al "The King of the bootleggers". Farmacista, avvocato e maestro del contrabbando dell'epoca del proibizionismo, George Remus è oggi ricordato come una delle figure più famose del proibizionismo americano. Remus costruì uno dei più grandi imperi di liquori illegali della nazione senza badare a travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.



COMUNICATO STAMPA

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito**, anch'esso nato da **un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola**, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

IL PROGRAMMA DI MIXOLOGY EXPERIENCE DI SPIRITS&COLORI ALLO STAND C02-C03

Bartender Resident

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 20: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo.

Martedì 20: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

SPIRITS & COLORI
EST. 2016
TOP SPIRITS AND FINE WINES

Stand **C02 - C03**

MIXOLOGY EXPERIENCE
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

17_18_19
MARZO 2024

BARTENDER RESIDENT		GUEST
	DOMENICA 17	
MATTEO PAOLILLO Sogni (MI)		ADRIAN CRISTIAN Dialogue (BS)
		VITO LASELVA Kampai (MI)
	LUNEDÌ 18	
ERICA STROPPIA Leaf (Lissone - MB)		ANDREA AMBROSETTI Balthasar (Livellanza - VA)
		DAMIAN MATUSZYK Doria Wine Bar (SP)
		FRANCO "TUCCI" PONTI
	MARTEDÌ 19	
LUCA PAGLIA Pandenus Gae Aulenti (MI)		ALESSANDRO MELIS Pandenus (MI)

SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com