Comunicato stampa – Montegalda, 15 Settembre 2017

DISTILLERIE APERTE 2017: VISITE GUIDATE, "GRAPPA & COCKTAIL" E OMAGGIO ALLA "FICTION DI PADRE IN FIGLIA"

***Domenica 1 ottobre**, dalle **10** alle **18**, porte aperte con un "**percorso sensoriale**" alla scoperta dell'antica arte della istillazione artigianale.*
*Per gli a**GRAPPA**menti, **degustazione** di **Drink** a base di **Frutta** e **Grappe Brunello**.*
*Omaggio, inoltre, alla fiction di **RaiUno** "**Di Padre in Figlia**" con un **backstage fotografico** scattato durante le riprese*

Domenica 1 ottobre dalle 10 alle 18 torna il grande appuntamento con **Distillerie Aperte**, giunto quest'anno alla 21 edizione, alla scoperta dell'antica arte della distillazione artigianale "made in Vicenza". Per l'occasione, alla "**visita sensoriale**" classica, si aggiunge un **percorso fotografico** del backstage scattato durante le riprese della prima puntata della **Fiction "Di Padre in Figlia**", andata in onda su **Rai1** questa primavera con ascolti da record.

In occasione dell'appuntamento dedicato agli **AgGRAPPAmenti**, il percorso degustativo che vede la Grappa protagonista assieme ad altri prodotti del territorio, la **Distilleria Fratelli Brunello** propone "**Grappa & Cocktail**" una selezione di Cocktail ad hoc realizzati al momento da un Bartender professionista, utilizzando le proprie grappe abbinate a frutta di stagione del territorio opportunamente lavorata. Lo scopo è quello di far conoscere nuove vie della degustazione di un prodotto saldamente legato alla tradizione italiana, facendo l'occhiolino al futuro della miscelazione Made in Italy. Ecco una descrizione dei tre cocktail proposti:

Talento
Una bevuta delicata, semplice, aromatica, per questo drink andremo ad abbinare una **Grappa Giovane** con il **Liquore al Limone**, succo d'uva bianca e gocce di succo di limone, giocando sul tema del "com'era – com'è" con le combinazioni uva -grappa e limone – liquore al limone.
Il Talento traspare nella semplicità.

Storia
Cocktail di ispirazione contadina, legato alla raccolta delle prugne e al liquore tipico, andremo quindi a ricreare idealmente le sensazioni ed i profumi che accompagnano questi momenti della tradizione veneta. Andiamo a miscelare una **Grappa Invecchiata** con il **Liquore alla Mandorla**, del succo di prugna e una vaporizzazione di **Amaro del Palazzone**.
La Storia è fatta di tradizioni oltre il tempo.

Futuro
La miscelazione del nostro distillato di bandiera diventerà sempre più ordinaria, così come combinarla con prodotti freschi del territorio, praticamente dal campo al bicchiere e questo drink ne è la perfetta sintesi. I profumi di una **Grappa Fior Aromatica** combinati con un cordiale di succo di mela , limone e miele di acacia.
Il Futuro è di chi lo sa immaginare.

Distilleria Fratelli Brunello - Ufficio Stampa
Paolo Brunello paolo@brunello.it - 335 7634818
Giulia Marruccelli press@brunello.it - 347 0452739
www.grappabrunello.it
www.facebook.com/grappabrunello
twitter.com/GrappaBrunello