



ROMANOFF VODKA

Romanoff, un nome che viene da un fortunato incontro nel lontano 1956 tra Casa Gancia e il Principe Dimitri Romanoff, nipote dell'ultimo Zar di Russia. Esiliato in Europa a seguito della Rivoluzione russa, Dimitri ebbe modo di apprezzare i prodotti e la tradizione enologica di qualità di Casa Gancia e decise di riconoscere all'azienda italiana i diritti di utilizzo del suo nome e dello stemma del casato Romanoff. Romanoff è la vodka che porta ad un livello superiore, sia per la qualità del liquido che per il pack, l'offerta nel suo segmento di prezzo.

FORMATI DISPONIBILI: 100Cl - 70Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: l'aspetto è limpido e cristallino.

Esame olfattivo: note di pane e leggeri ricordi minerali.

Esame gustativo: le note di grano e la morbidezza al palato, anticipano un finale persistente e piacevolmente caldo.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli

Materie prime: alcol ottenuto da solo grano invernale.

Metodo di produzione: utilizzo di alcol distillato di qualità superiore ottenuto tramite cinque distillazioni.

Gradazione: 37,5% vol.

NOTE DI SERVIZIO

Perfetta per cocktail classici come Moscow Mule, Espresso Martini, Vodka Tini e Sex on the Beach.

La sua purezza e neutralità valorizzano ogni ingrediente, rendendola ideale per creare signature drink equilibrati.





VESPER: *il Vesper Martini è un cocktail elegante e sofisticato, reso celebre dal personaggio di James Bond nel romanzo Casinò Royale di Ian Fleming. Si distingue per il suo carattere deciso e la sua struttura aromatica unica, diversa dal classico Martini. Il nome viene dato da Bond in onore di Vesper Lynd, l'unica donna che abbia mai amato veramente, dicendo che "una volta assaggiato, non vuoi bere nient'altro".*



*Tipologia: pre-dinner cocktail
Cocktail IBA The Contemporary Classic*

GLASS

Coppa cocktail

TECNICA

Shake and strain

INGREDIENTI

4 cl Luis Gin

1 cl Romanoff Vodka

1 cl Lillet Blanc

GARNISH

Zest di limone

CAIPIROSKA: *la Caipiroska non è codificata come "cocktail IBA" a sé stante, ma è universalmente riconosciuta dai barman professionisti come la variante (twist) più diffusa della Caipirinha, dove il distillato base (la cachaça) viene sostituito dalla vodka; è infatti la Caipirinha (inserita tra i Contemporary Classics) ad essere il capostipite della famiglia. E' un cocktail amato per la sua freschezza, ideale come aperitivo grazie all'acidità del lime, ma anche come after dinner per l'alta gradazione alcolica e la presenza di zucchero.*



*Tipologia: Anytime drink
Cocktail IBA The Contemporary Classic*

GLASS

Old fashion o tumbler basso

TECNICA

Muddle

INGREDIENTI

6 cl Romanoff Vodka

1 lime fresco (a spicchi o cubetti)

4 cucchiaini di zucchero

Ghiaccio tritato