RUSSIAN STANDARD VODKA

Russian Standard Vodka è una vodka morbida e deliziosa dalla qualità riconosciuta sia dalla comunità dei bartender che dal consumatore finale. E' realizzata con cura e nei minimi dettagli sia sotto il profilo visivo che gustativo. Ispirata agli studi del celebre chimico Dmitri Mendeleev, che nel 1894 stabilì – con decreto imperiale – lo standard ufficiale per la vodka, Russian Standard incarna ancora oggi quel livello di eccellenza, diventando il punto di riferimento per chi cerca l'autenticità in ogni sorso.

FORMATI DISPONIBILI: 100Cl - 70Cl - 50Cl - 20Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: dallo stile classico e dal carattere complesso, si presenta con un aspetto cristallino che riflette purezza ed eleganza.
Esame olfattivo: note di pane, spezie leggere e una raffinata mineralità per un'esperienza autentica e sofisticata.
Esame gustativo: la dolcezza naturale del grano si unisce a delicati sentori di pepe e spezie. Al palato regala una sensazione piena e rotonda, con un finale piacevolmente persistente e dalle eleganti note minerali.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli
Materie prime: alcol ottenuto da solo grano invernale.
Metodo di produzione: Russian Standard trae la sua ispirazione dal trattato del famoso chimico Mendeleev che fissò nel 1894 la giusta combinazione ed interazione tra acqua e alcol per la produzione della vodka. Fedele a questi principi, Russian Standard viene ottenuta tramite distillazione e ispirandosi, per la sua ricetta segreta, all'heritage russo.
Gradazione: 40% vol.

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: ottima da degustare liscia a temperatura di 4°-8° oppure come base per cocktail classici o signature drink.
Temperatura di servizio: 4-8° C, se consumata liscia.

RUSSIAN STANDARD VODKA - *Perfect serve*

Moscow Mule

Vodka Soda

Vodka Collins

Bloody Mary

Espresso Martini

Vodka Martini

RUSSIAN STANDARD VODKA
Perfect serve

La vodka autentica nasce per essere gustata liscia, accompagnata da sfiziosi appetizer. Ma la vodka è anche convivialità, festa e momenti da condividere. Prova Russian Standard Vodka in un fresco e intramontabile Moscow Mule, in un elegante Vodkatini, o in un avvolgente Espresso Martini. Qualunque sia l'occasione, scegli un drink che parli di stile e autenticità. L'importante è che sia creato con la Vodka As It Should Be: Russian Standard Vodka .

MOSCOW MULE: *il sapore corposo di frumento di Russian Standard Vodka si integra perfettamente al dolce piccante della ginger beer, permettendo al lime di emergere.*

Tipologia: long drink
Cocktail IBA The Contemporary Classic

GLASS
Copper Mug o tumbler alto
TECNICA
Build
INGREDIENTI
4,5 cl Russian Standard Vodka
12 cl Ginger beer
0,5 cl Succo fresco di lime
GARNISH
Zest di lime a piacere

VODKA COLLINS: *la parte citrica e la soda sono gli elementi che caratterizzano il drink. La freschezza del limone combinata allo sciroppo di zucchero rende questo cocktail morbido e piacevole. La vodka dona la base alcolica senza sovrastare il gusto.*

Tipologia: long drink
Cocktail IBA The Unforgettables

GLASS
Tumbler alto
TECNICA
Build
INGREDIENTI
4,5 cl Russian Standard Vodka
3 cl Succo di limone
1,5 cl Sciroppo di zucchero
Colmare con soda
GARNISH
Zest di limone a piacere

RUSSIAN STANDARD VODKA
Perfect serve

ESPRESSO MARTINI: *l'Espresso Martini - nome originale Vodka Espresso – è il drink after dinner che segna l'incontro perfetto tra la carica intensa del caffè appena fatto e l'eleganza della vodka, shakerati fino a creare una soffice crema dorata. È il cocktail ideale per chi cerca una sferzata di energia.*

Tipologia: after dinner
Cocktail IBA The New Era

GLASS
Coppa cocktail
TECNICA
Shake & Strain
INGREDIENTI
5 cl Russian Standard Vodka
3 cl di liquore al caffè
1 cl di sciroppo di zucchero
Un caffè espresso
GARNISH
Decorazione con tre chicchi di caffè

VODKATINI: *il Vodka Martini o Vodkatini è un cocktail dal profilo estremamente pulito e secco. Non è un drink "facile" per chi non ama il gusto netto dell'alcol, ma è perfetto per chi cerca eleganza, semplicità e un impatto deciso.*

Tipologia: pre-dinner cocktail
Variazione del cocktail IBA Dry Martini

GLASS
Coppa cocktail
TECNICA
Mix and strain
INGREDIENTI
6 cl Russian Standard Vodka
1 cl Vermouth Dry Gancia
GARNISH
Zest di limone o oliva o tutti e due

RUSSIAN STANDARD VODKA
Perfect serve

VODKA SODA: *o skinny bitch (in gergo), cocktail fresco e facile da realizzare, essendo privo di zuccheri aggiunti è diventato la scelta prediletta di chi vuole bere un cocktail "Low-Cal". Il suo nome nasce negli ambienti mondani e della moda, riflettendo ironicamente l'idea che fosse il cocktail "da modella" o da persona che tiene alla linea ("Skinny").*

Tipologia: long drink

GLASS
Tumbler alto
TECNICA
Build
INGREDIENTI
5 cl Russian Standard Vodka
1,5 cl succo di lime
Colmare con Soda
GARNISH
Zest di lime a piacere

BLOODY MARY: *servito come Anytime Drink, ma è internazionalmente riconosciuto come il sovrano dei cocktail da "brunch" o come rimedio post-sbornia (il cosiddetto Hair of the dog).*

Tipologia: Anytime Drink
Cocktail IBA The Contemporary Classic

GLASS
Tumbler alto
TECNICA
Mix and strain
INGREDIENTI
4,5 cl Russian Standard Vodka
9 cl Succo di pomodoro
1,5 cl Succo di limone
2 gocce di tabasco
2 gocce di Worchestershire Sauce
Un pizzico di sale e sedano
GARNISH
Fetta di limone e aggiunta di pepe a piacere gambo di sedano