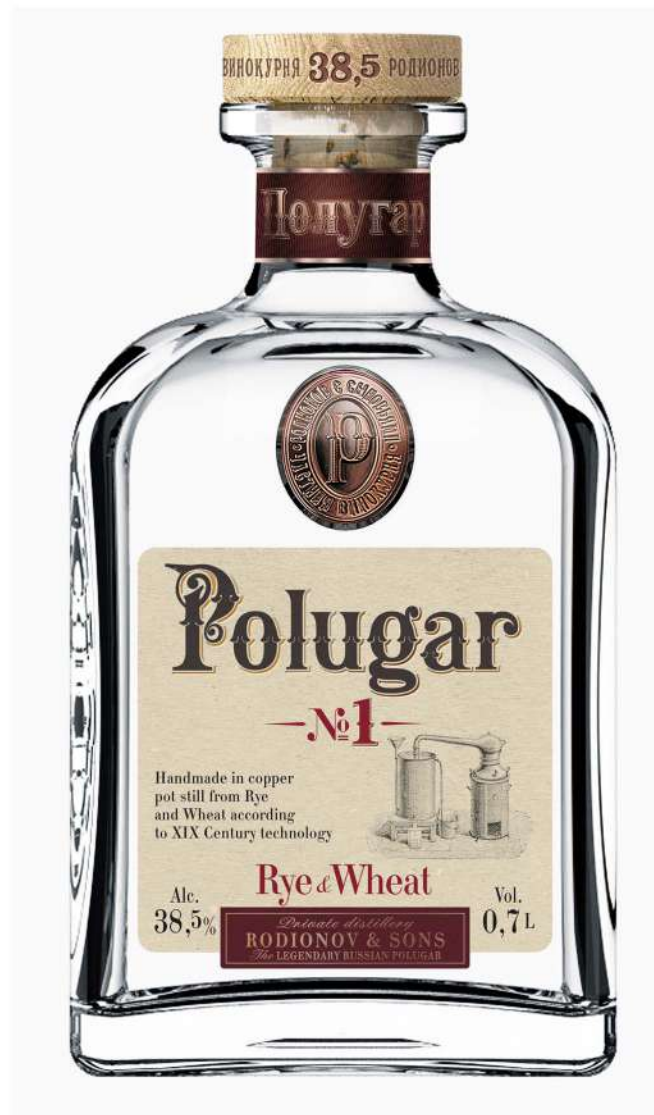




RODIONOV & SONS
Private Distillery



N°1 - Rye & Wheat – Segale e Grano

38,5% cl. 70 cod. 32138

VISTA: corpo chiaro e oleoso.

PRIMA IMPRESSIONE: intenso sentore di pane, profumo granuloso, note di grano e segale dolce/amaro e note di pepe nero.

GUSTO: incantevole entrata oleosa con un corpo forte, quasi viscoso e un sapore che ricorda l'intensa segale russa, con un retrogusto di grano.

DRINK: incantevole per l'utilizzo in qualsiasi cocktail a base di vodka, dona molto più sapore e corpo in modo sottile ma sostanziale a qualsiasi cocktail. Dove brilla davvero però è con il cibo. Questa vodka è in grado di agire sia come potenziatore e portatore di sapori, sia come periodo di riposo tra un piatto e l'altro e come risciacquo per il palato.

IL DRINK PROPOSTO: Polugar Martini

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: piccolo hamburger di manzo con speck affumicato e salsa di rafano



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery



N°2 Garlic & Pepper - Aglio & Peperoncino

38,5% cl. 70 cod. 32140

VISTA: trasparente, senza inclusioni né sedimenti.

PRIMA IMPRESSIONE: note intense di aglio con note persistenti di pepe. Questo potrebbe essere un distillato forte, se non fatto accuratamente.

GUSTO: il grano e la sua entrata oleosa spianano la strada, in realtà persistono più di quanto si potrebbe pensare, prima di cedere all'aglio e poi al pepe. L'impressione generale è come mangiare un pezzo pepato di pane di segale/grano all'aglio.

DRINK: una buona alternativa per un Gibson (Martini cocktail con una cipollina invece della solita oliva o scorza di limone). Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono una spezia aromatica.

È anche eccezionale con il cibo – in particolare con il pesce (affumicato o no) e nella cucina tradizionale russa.

IL DRINK PROPOSTO: Bloody Mary

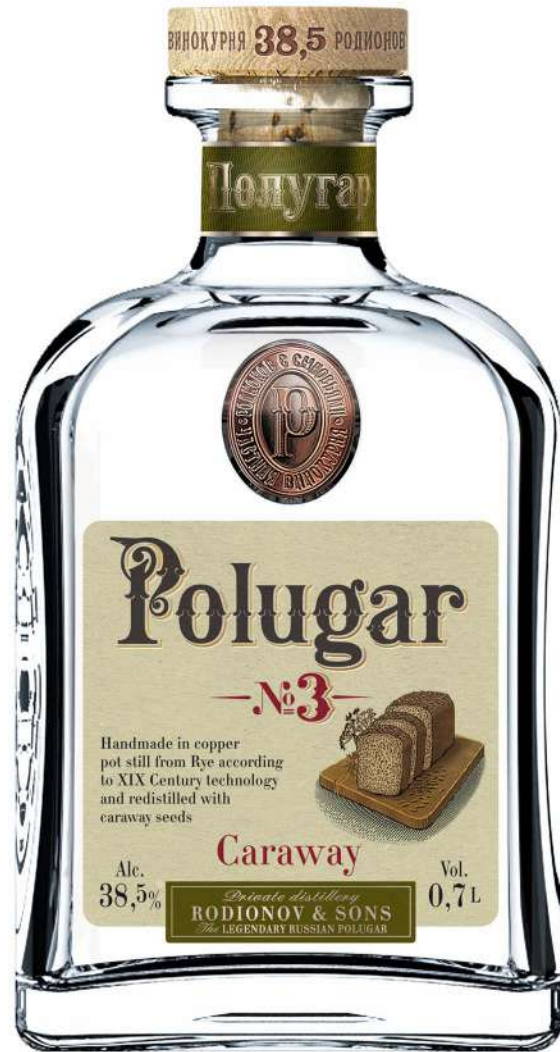
L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Gambero Flambè



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery



N°3 Caraway – Cumino

38,5% cl. 70 cod. 32142

VISTA: trasparente, senza inclusioni né sedimenti.

PRIMA IMPRESSIONE: intenso cumino dei prati con grano e segale dona una bella rotondità e aromaticità.

GUSTO: incantevole ingresso oleoso che scivola attraverso la lingua con gli aromi del cumino dei prati miscelato con il grano e segale per dare un sentore piacevolmente piccante di pane liquido.

DRINK: una buona alternativa. Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono spezie aromatiche. Può anche sostituire il gin in alcuni cocktail. È inoltre eccezionale con il cibo – in particolare nella cucina svedese e russa.

IL DRINK PROPOSTO: Polugar Fizz

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Pane di segale, speck, rafano



RINALDI 1957