

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

Tasting in the Dark

Un'esperienza immersiva e multisensoriale nel mondo del vino

Jacopo Chieppa

Dal Mirazur a Dolcedo con il suo ristorante gastronomico
Equilibrio

SAGNA S.p.A.

Non si ferma e punta sui vini bianchi della Franconia

Le saline di Gran Canaria

Il tesoro bianco che nasce dal mare

Che fine fanno i tappi di sughero?

Diamogli una nuova vita con Winelivery e Amorim
Cork Italia

MZERO

MZERO
SEA AMARO



DIAMANTE
ITALY

TuttoDrink

8 SAGNA S.p.A. non si ferma e punta sui vini bianchi della Franconia

12 Cantina Quistello 1928, tradizione e qualità

16 Tasting in the Dark: un'esperienza immersiva e multisensoriale nel mondo del vino

20 MZero, un nuovo amaro dal profumo di mare



MZ

MZERO
SEA AMARO

MZ

DIAMANTE
ITALY

MZero, un nuovo amaro dal profumo di mare

Un amaro di altissima qualità che celebra il Sud Italia, tra le note aromatiche che richiamano il profumo dei cedri e degli agrumi, avvolto dal sale di quelle acque mediterranee che scrosciano sugli scogli della meravigliosa terra calabra

A cura di **Redazione Centrale TdG**

MZero è un amaro che nel suo equilibrio di fragranze rievoca l'immaginario dell'estate italiana: la vivacità dei raggi del sole, la durezza della terra e la morbida carezza dell'acqua di mare che cristallizza il sale sulla pelle. Proveniente da una pluripremiata distilleria, MZero Sea Amaro è un prodotto pienamente sostenibile, per un assaggio che equivale ad un tuffo alla ricerca dei più intimi sapori mediterranei.

Il prodotto MZero

MZero è un amaro che tramite i sapori di **“cedro liscio diamante”** della Riviera dei Cedri, **arancia amara, liquirizia e mirto esalta i sentori della Calabria**. A queste note si aggiunge la novità esclusiva del prodotto: l'acqua di mare purificata, che dona un tocco sapido a MZero, per questo motivo denominato “Sea Amaro”.

La fase di produzione si caratterizza per la macerazione idroalcolica di erbe amaricanti in bassa percentuale con aggiunta di buccia di cedro. Il connubio aromatico risultante dall'unione delle note aromatiche alla freschezza e sapidità dell'acqua di mare richiama il meraviglioso immaginario estivo che la Calabria è in grado di offrire.

La gradazione alcolica finale è pari al 35% e l'amaro è imbottigliato in contenitori da 500ml.



Come servire MZero

L'Amaro MZero intriga per la sua poliedricità. Se servito **sotto i 2°C**, MZero rilascia maggiormente il particolare gusto **sapido dell'acqua di mare depurata**, garantendo d'altro canto un bilanciamento delle note agrumate più persistente.

Tra i **2° e i 6° C** i **sapori di cedro e acqua di mare** raggiungono l'equilibrio ideale tra loro, con un sentore finale speziato. Servito **oltre i 6°C**, MZero si caratterizza per il forte aroma di **frutta candita**, lasciando spazio in ultima battuta alla persistenza del cedro.

Viene servito con delle **bocchette spray contenenti gli aromi naturali delle singole botaniche che, spruzzate sul bordo del bicchiere, esaltano i singoli sentori, consentendo così di personalizzare il proprio MZero.**

Sostegno dell'oro blu

Oltre alle peculiarità relative al gusto e alle modalità di servizio, Amaro MZero è un liquore unico anche per quanto riguarda il rispetto della sostenibilità. Lo Zero contenuto nel nome indica di fatto **o rifiuti, o energia, o emissioni e o plastica, essendo il packaging 100% riciclabile.**

L'attenzione per l'impatto ambientale minimo si posiziona come una scelta volta a preservare l'acqua marina utilizzata nella produzione, ma non solo. Attraverso **il peschereccio Chimera III, MZero si impegna attivamente nella salvaguardia del cosiddetto "Oro Blu"** raccogliendo in mare annualmente oltre una tonnellata di plastica e smaltendola all'interno della catena di riciclo.

La sostenibilità di MZero si estende a tutto il packaging, non solo la bottiglia. I tappi sono rivestiti in pelle riciclata, cambiando ogni sei mesi il materiale per la copertura. Una volta consumata la bottiglia di liquore, è possibile riutilizzare **i copri tappo come eleganti portachiavi.**

Un pluri-premiato

Amaro MZero ha raccolto negli ultimi anni numerosi riconoscimenti che hanno premiato non solo il gusto particolare del liquore, ma anche il lato più decorativo e ornamentale della bottiglia.

Nel solo anno 2021 MZero ha vinto i premi di "Best Italian Bitter" e "Best World's Bitter" ai World Liqueur Awards, senza dimenticare i riconoscimenti come "Miglior Presentazione al mondo" e "Miglior Design" ottenuti nella medesima manifestazione.

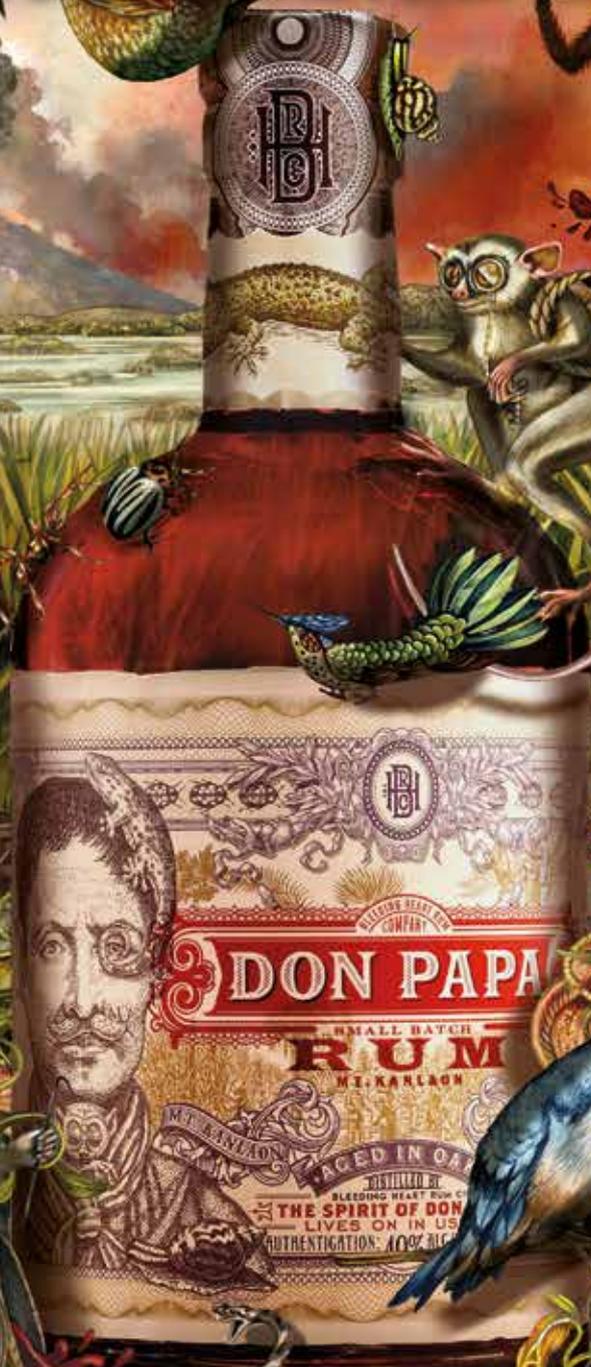
La scia di successi è proseguita nel **2022 con la medaglia d'oro alla "San Francisco Spirit Competition" e l'ulteriore certificazione di "Miglior Presentazione al mondo" ai World Liqueur Awards, premio confermato anche nell'edizione del 2023. L'anno 2024 è iniziato con la medaglia di bronzo alla "New York World Spirits and Wine competition".**

La distribuzione in Italia è affidata alla casa bolognese Rinaldi 1957 SpA, capitanata da Giuseppe Tamburi. Rinaldi è riconosciuto come uno dei più dinamici importatori e distributori di alcolici e vini in Italia che si contraddistingue per l'empatia e l'attenzione nei confronti dei clienti e dei brand owner. La sensibilità e la gentilezza dello staff Rinaldi contribuisce alla crescita continua del portfolio.

Info: www.rinaldi1957.it/

SUGARLANDIA IS CALLING

SINGLE ISLAND RUM. AGED, BLENDED
& BOTTLED IN THE PHILIPPINES



BEVI RESPONSABILMENTE

Distribuito da



RINALDI 1957