

Cocktails Premium

11 Purple margarita

Tequila reposado - s. limone
s. mirtillo - cordial lime juice
Lo spessore del tequila reposado viene condito con il succo di mirtillo aromatizzato con il cordiale di lime. L'unione degli ingredienti enfatizza le importanti percezioni rilasciate da un tequila così importante.

12 Golden margarita

Tequila anejo - orange liquor
s. limone - crusta di sale
Definito un margarita premium grazie al più maturo anejo e a un più spesso liquore d'arancio, questo cocktail raggiunge il massimo dal punto di vista organolettico con le percezioni di chiodi di garofano e di agrumi.

13 Tequila sunrise premium

Tequila reposado - spr. d'arancia
sciroppo di granatina
Diventa eccellente la preparazione di questo famoso drink utilizzando tequila reposado e spremuta fresca d'arancia. Tutti i profumi e i sapori si acutizzano e si allungano sul palato, facendo di questo drink una versione top.

14 Tequila express

Crema di tequila 1921 artigianale
caffè espresso
L'unica crema di tequila originale prodotta al mondo ritrova nel caffè espresso parte della sua ricetta originale dando al palato sensazioni di estrema piacevolezza soprattutto nel dopo pasto.



Il Tequila originale

Prestigioso e straordinario distillato puro dell'Agave Azul Tequiliana Weber, prodotto esclusivamente a denominazione di origine controllata, imbottigliato rigorosamente in origine a Jalisco, nord del Messico.

E' il "diamante" fra tutti i distillati al mondo, la speciale pianta di agave Azul matura in dieci lunghissimi anni prima di poter essere utilizzata per la produzione del tequila.

Le conoscenze dell'uso di questa pianta risalgono alla civiltà indigena messicana (aztechi), fin dal 300 a.c.

Il tequila ha tradizioni risalenti al 1600 quando gli spagnoli, nel nuovo mondo, introdussero la distillazione del fermentato "vino di Mescal" di tradizione indigena.

Il tequila ha preso il proprio nome dalla valle dello stato di Jalisco. Il tequila artigianale è frutto di un processo produttivo molto antico e realizzato ancora oggi nel pieno rispetto delle tradizioni originarie.

- Raccolta delle piante in piena età di maturazione; Jimadura a mano;
- cottura a vapore in vecchi fornì di mattoni;
- spremitura lenta in grandi bacini di pietre vulcaniche;
- fermentazione naturale e lenta;
- doppia distillazione discontinua in rimbombi di rame;
- Invecchiamento in botti di rovere da uno a cinque anni;
- Imbottigliamento in prestigiose bottiglie di vetro soffiato;

La purezza, la natura, l'invecchiamento e l'imbottigliamento in origine del vero tequila artigianale è controllato scrupolosamente dalle autorità della Repubblica Messicana (CET e CBT), le quali attestano e garantiscono con le formali autorizzazioni poste in etichetta, l'inconfondibile straordinarietà ed unicità di questo prodotto.

Calendario perpetuo scolpito
dagli Aztechi,
attualmente conservato
presso il Museo Archeologico
di Città del Messico.
Noto come "Pedra Sol"



il Tequila


www.iltequila.com
info@iltequila.com

A cura di
S. F. Renzetti

il Tequila
originale

Cocktails



1 Margarita

Tequila De Los Dorados blanco - s. limone - triple sec

Il drink al tequila più consumato al mondo,
splendida commistione tra limone, profumo
d'arancio e la crusta di sale si apre la percezione
gradevole dei sentori vegetali del tequila.

2 Strawberry margarita

Tequila De Los Dorados blanco - s. limone - triple sec - salsa fragola

La freschezza delle fragole fresche rende il margarita più
 morbido e meno alcolico. Eccellente l'abbinamento fra
 la percezione speziata del tequila e la capacità delle fragole
 a condimenti aromatici.

3 Frozen margarita

Tequila De Los Dorados blanco - s. limone - triple sec

Ghiaccio come dice la parola inglese il
margarita assume una veste tipicamente
tropicale. Eccezionalmente dissetante,
delicato con piacevoli desinenze al palato.

4 Tequila Sunrise

Tequila De Los Dorados blanco - s. arancio- sc. granatina

Fra i più famosi cocktail a base di tequila, elegante
e raffinato, fresco di succo d'arancia con un'importante
presenza di tequila addolcita da un sunrise (aurora) di
granatina non miscelata ma lasciata cadere nel bicchiere.

5 Shady lady

Tequila De Los Dorados blanco - liq. di melone - s. pompelmo

Piacevoli le sensazioni fruttate del melone
con le aspetti del pompelmo che si
amalgano con le percezioni speziate
del tequila.



Bird of paradise 6

Tequila De Los Dorado blanco - cr. di cacao - amaretto - cr. di latte

Ottimo after dinner per gli amanti dei cocktail
cremosi ed aromatici. Speciale l'abbinamento della
mandorla amara con i profumi di cacao sul tequila.
Rinfrescato dalla crema di latte in sospensione.

Mexican river 7

Tequila De Los Dorado gold - s. mirtillo - s. arancia - s. limone

Fresco e dissetante la struttura del tequila gold
più strutturato e aromatico del bianco
si sposa con l'armonicità della miscela dei succhi
di mirtillo e di agrumi.

Rubikir 8

Tequila De Los Dorado blanco - s. pompelmo - triple sec

Una combinazione perfetta fra il succo di
pompelmo rosa e il liquore d'arancio.
Lascia spazio alle percezioni di vegetale
del tequila bianco originale.

Brave bull 9

Tequila De Los Dorado bianca - liquore di caffè - buccia di limone

Naturale l'abbinamento tra caffè e tequila ambidue
di natura tropicale, combinano uno splendido
digestivo con l'altissimo degli oli essenziali rilasciati
dalla buccia di limone.

Tequila stinger 10

Tequila De Los Dorado bianco - crema di menta bianca

Eccellente la commistione fra gli aromi di agave
del tequila e i profumi di menta.
Speciale digestivo ammorbidito dagli
zuccheri presenti nella crema di menta.
D'estate ottimo anche on the rocks.

Tutti i cocktails indicati vengono realizzati solo con tequila vero, imbottigliato esclusivamente in origine.