

View this email in your browser

# DOMENIS 1898

crystal clear tradition



## What's new?

### ANNO NUOVO? STESSA ECCEZIONALE CONVENIENZA!

Si ricomincia alla grande. Dall'1 al 31 gennaio tutti i prodotti DOMENIS1898 saranno scontati del 10%.

Un'occasione imperdibile per comprare a un prezzo decisamente vantaggioso attingendo da una collezione di distillati e liquori straordinariamente ampia. Vuoi approfittarne subito? Clicca su "COMPRA ORA", scegli e concludi l'acquisto usando il codice sconto

#### DOM10

Il codice non può essere utilizzato congiuntamente con altre offerte in corso, altri sconti o altri coupon. È valido solo per un acquisto una tantum nel nostro shop online.

Sono esclusi dall'offerta Enoteca Collection, le Confezioni Regalo e i prodotti Ballykeefe.

Fino a esaurimento scorte.

[COMPRA ORA](#)

## Cocktailcorner



### IL PUNCH DEL SECOLO

#### INGREDIENTI

- 1 ¼ oz Secolo
- ½ oz Storica Amaro
- 1 oz Cordiale al limone del Garda
- 2 oz Tisana di tarassaco

#### GUARNIZIONE

Limone disidratato

#### BICCHIERE

Tazza

#### PREPARAZIONE

Raffreddare con ghiaccio il bicchiere di servizio. Versare in un mixing tin Secolo, Storica Amaro, il cordiale al limone del Garda e la tisana di tarassaco. Eseguire un throwing. Mettere un chunk di ghiaccio cristallino nel bicchiere di servizio precedentemente raffreddato e versare il punch. Guarnire con limone disidratato.



#### Secolo

Secolo è una grappa dal carattere importante, fine ed equilibrata, creata per celebrare il centenario di DOMENIS1898. Fortemente aromatica eppure rotonda, stupisce per le infinite sensazioni che offre alla degustazione. Certamente da meditazione, da assaporare lentamente, lasciandosi pervadere dai suoi mille bouquet.

[ACQUISTA ORA](#)

## Foodtime



### PENNETTE AL GIN

#### INGREDIENTI

- 250 g di pennette
- 200 ml di gin Dot Gin
- 400 g di pomodori pelati
- 100 ml di panna
- 100 g di cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino
- 10 g di olio extravergine d'oliva
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Un po' di prezzemolo

#### PREPARAZIONE:

**STEP 1** - Tritare finemente la cipolla, lavare il peperoncino, tagliarlo a metà eliminando i filamenti e i semi interni e poi sminuzzarlo. Se non si dispone di uno schiaccia-aglio, sminuzzare anche gli spicchi d'aglio. Scaldare un cucchiaino d'olio in una padella e fare rosolare la cipolla con il peperoncino per un paio di minuti. Schiacciare i pomodori pelati e aggiungerli in padella. Cuocere per 10 minuti.

**STEP 2** - Aggiungere alla salsa Dot Gin e far cuocere per almeno 15/20 minuti, lasciando evaporare la parte alcolica. Aggiungere la panna alla salsa e mescolare per bene, lasciando che si amalgami omogeneamente col resto.

**STEP 3** - Cuocere le pennette in abbondante acqua. Scolarle e aggiungerle alla salsa insieme al parmigiano e al prezzemolo. Far saltare a fiamma alta per un paio di minuti e servire.



#### Dot Gin

Dot Gin è prodotto con un intenso alcolato di ginepro e botanicals accuratamente selezionati che si fondono con puro alcool. Spiccano gli agrumi, sotto forma di oli essenziali, tra cui bergamotto, mandarino e limone. La gradevole nota speziata è apportata dall'anglica e dai frutti del coriandolo. L'equilibrio delle diverse componenti e la delicatezza dell'insieme lo rendono particolarmente adatto alla miscelazione.

[ACQUISTA ORA](#)

## Didyouknow?

### EVENTS



Dal 17 gennaio al 26 febbraio

#### Festival de la Cazooula: dove ci sono i sapori autentici c'è anche DOMENIS1898

Dal 17 gennaio al 23 febbraio parteciperemo all'undicesima edizione del Festival, che si svolgerà in una serie di ristoranti selezionati appartenenti a tutto il territorio della Brianza comasca. Cos'è la cazooula (o cassooula, com'è d'uso chiamarla nel milanese)? Niente meno che il più storico e celebrato piatto della cucina brianzola: una succulenta e gustosissima specialità a base di verze, cotechino e cotenne di maiale, pietanza emblematica della tradizione culinaria contadina di questa zona della Lombardia. Il festival rappresenta un "tu per tu" da non perdere con uno dei sapori più autentici d'Italia.

**Appuntamento a Marca by BolognaFiere con le nostre linee Bio e Vegan**  
Alla diciannovesima edizione di Marca by BolognaFiere, grande vetrina dove si espongono i prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore, ci saranno anche noi. L'appuntamento è il 18 e il 19 gennaio. Ci troverai presso lo stand "Consorzio Il Biologico", dove avremo il piacere di presentare le grappe e i liquori Bio e Vegan, prodotti certificati, realizzati con materie prime di alta qualità e nel rispetto della sensibilità dei consumatori vegani.



BOLOGNA 18-19 GENNAIO 2023 19ª EDIZIONE

## Ballykeefe Distillery

### I whiskey Ballykeefe: l'antico cuore dell'Irlanda in distillati di qualità Super Premium



La Distilleria Ballykeefe si trova nel cuore dell'Irlanda, nei pressi di Kilkenny, antica capitale medievale ricca di storia e tradizioni, considerata la culla del whiskey irlandese.

A Ballykeefe l'orzo viene seminato, coltivato, raccolto e distillato in loco, "dai campi al bicchiere", riportando in vita un'antica arte nata proprio qui, come testimoniato dal Libro Rosso di Ossory, un manoscritto del 1594 in cui si racconta che nella zona di Kilkenny i monaci producevano la *uisce beatha*, in gaelico "acqua di vita", parola successivamente anglicizzata in whiskey.

Con tripla distillazione in alambicchi in rame, disegnati in Irlanda e realizzati artigianalmente in Italia, i whiskey firmati Ballykeefe, tra cui Single Malt, Pot Still e Rye, sono ottenuti usando solo il cuore del distillato, scartando le teste e le code, motivo per il quale possono fregiarsi dello standard di qualità Super Premium.



[ACQUISTA ORA](#)



Cui potrete accedere alle informazioni relative alla normativa sulla privacy e al trattamento dei vostri dati, conformemente al Regolamento EU 2016/679. Nel caso non vogliate formulare il vostro consenso al trattamento dei dati e quindi continuare a ricevere le nostre Newsletter, vi chiediamo cortesemente di voler procedere alla cancellazione della vostra sottoscrizione.

[PRIVACY](#)

DOMENIS1898 Newsletter #79 - Gennaio 2023  
Copyright © 2023 | DOMENIS1898 | All rights reserved

Il nostro indirizzo mail è:  
social@domenis1898.com

Want to change how you receive these emails?  
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).