

LIQUORI | LIQUORI

## MUYU CHINOTTO NERO

MUYU | PAESI BASSI

50 cl / 24°

**Tipologia:** Liquore

**Materia prima:** Cinchona, muschio di quercia, arancia di curaçao cacao, alcol neutro e zucchero

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Muyu Chinotto Nero rende omaggio al suo omonimo con una miscela di cinchona, muschio di quercia, arancia di curaçao e cacao. Una delle sue caratteristiche distintive è l'aggiunta di acidità: molti agrumi hanno acidità, ma molti liquori agli agrumi no, il che li rende molto monodimensionali. Per la creazione dei prodotti Muyu, ogni liquido inizia con l'estrazione di una singola nota, l'ingrediente omonimo di ogni liquore. La sequenza secondaria di ingredienti viene quindi avvolta attorno a ogni nota, per creare un liquido completamente sviluppato e complesso. Diverse tecniche - tra cui l'enfleurage, distillazione a vapore, estrazione di CO2 e resinoidi - sono utilizzate per estrarre i sapori scelti. Questi vengono poi miscelati con alcool, zucchero, acidi e acqua per creare il liquido finale.

### COME LO BEVO

Semplicemente con acqua tonica, o sapientemente dosato in cocktail e long drink.

### FOCUS

Nel febbraio 2019, tre bartender di fama internazionale: Alex Kratena, Monica Berg e Simone Caporale, hanno lanciato Muyu, una gamma di tre liquori moderni realizzati con ingredienti naturali. Combinando uno stile che si ispira a un profumo di alta classe con la visione personale che ognuno di loro ha sulla filosofia del cocktail, Muyu mira a portare ingredienti straordinari ai barman contemporanei. Ispirato da un viaggio in Amazzonia, Muyu promuove attivamente la biodiversità attraverso un approvvigionamento responsabile: una parte degli utili di ogni bottiglia andrà anche in beneficenza alla popolazione indigena della regione.

