

[View this email in your browser](#)

DOMENIS 1898

crystal clear tradition



What's new?



SEI AMANTE DI SECOLO?

Ordina la nostra super grappa 60% vol. ad un prezzo speciale:
SCONTO del 10% su tutti i formati
 Registrati, acquista e inserisci nel carrello il codice **SECOLO21** per ottenere lo sconto immediato.
 Questa offerta è valida fino al 31 Marzo ed è esclusa Secolo Barrique Millesimata.
 Il coupon non può essere usato insieme ad altre offerte esistenti, sconti o altri codici ed è utilizzabile una tantum solo sul nostro shop on-line.
 Offerta applicabile fino ad esaurimento scorte.

[BUY NOW](#)

Cocktailcorner



IL CONTE SECOLARE

INGREDIENTI
 1/2 oz Secolo
 1 1/2 oz Trittico 1898 Vermut Ros
 1 oz Trittico D_OMEN
 Zest di limone per guarnire

PREPARAZIONE
 Raffreddare con ghiaccio il bicchiere old fashioned. Versare nel bicchiere raffreddato Secolo, 1898 Vermut Ros e D_OMEN. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con uno zest di limone.



SECOLO

Una grappa dal carattere importante, fine e equilibrata. Fortemente aromatica eppure rotonda, stupisce per le infinite sensazioni che offre alla degustazione.

[BUY NOW](#)



TRITICO 1898 VERMUT ROS

Il vino utilizzato come base è il Verduzzo che, per il suo carattere e il giusto connubio con l'Assenzio e le altre erbe, conferisce una giusta tannicità e una buona struttura. Gli oli essenziali di arancia dolce e amara apportano un gradevole sentore agrumato, la Salvia sclarea e la Santoreggia contribuiscono a regalare intense sensazioni piacevolmente speziate.

[BUY NOW](#)



TRITICO D_OMEN

Color rosso rubino, intenso, versatile e carismatico per un liquore fresco e naturale. Il segreto della sua ricetta risiede nella scelta di ingredienti naturali, di regola locali, e di elevata qualità.

[BUY NOW](#)

Foodtime



POLPO AROMATIZZATO CON [LUCE DI UVE](#) PROSECCO SU CREMA DI PATATE

TIPO
 Portata: secondo piatto
 Difficoltà: media
 Porzioni: 4
 Tempo: 10' prep + 1 h cottura

INGREDIENTI
 1 Polpo intero
 500 gr Patate
 1 Scalogno tritato
 Olio extravergine d'oliva q.b.
 Sale q.b.
 Pepe q.b.
 Brodo vegetale q.b.

PROCEDIMENTO:

STEP 1 - Far bollire una pentola d'acqua. Immergere il polpo, tenendolo per la testa, per tre volte fino a fare arricciare i tentacoli. Cuocere per 20 minuti a fiamma alta, poi spegnere il fuoco coprire con un coperchio e lasciar riposare finché l'acqua non sarà completamente fredda.

STEP 2 - Versare l'olio extravergine di oliva in una padella, tagliare i tentacoli e scottarli per quattro minuti circa.
 Quando la padella sarà caldissima versare Luce di Uve Prosecco e sfumare.

STEP 3 - Lavare e tagliare a fettine sottili le patate. Mettere lo scalogno tritato in pentola con 3 cucchiai di olio, una volta dorato, Unire le patate e lasciare cuocere per 5 minuti. Versare il brodo vegetale, precedentemente riscaldato, fino a coprire le fettine di patate. Quando le patate saranno tenere aggiungere il pepe e il sale. Frullare con il mixer a immersione.

STEP 4 - Servire mettendo un po' di crema di patate al centro dei piatti e adagiare tre tentacoli di polpo tiepidi.



LUCE DI UVE PROSECCO

Dalle vinacce delle uve impiegate per produrre il vino Prosecco otteniamo questa grappa limpida e cristallina. I profumi franchi e fragranti all'olfatto accompagnano la piacevole persistenza. Un distillato dal moderato tenore alcolico dall'intenso e articolato corredo aromatico.

[BUY NOW](#)

Didyouknow?



PRESTO DISPONIBILE

la **NUOVA Vegan Grappa!**
 Esattamente, per esaudire ogni desiderio abbiamo pensato di realizzare una grappa di qualità eccelsa che sia dedicata al rispetto dell'etica Vegan e che, ovviamente, sia anche BIO.

[PRE-ORDINA ORA PER OTTENERE IL 10% DI SCONTO SULL'ACQUISTO! >>>](#)



Qui 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 la nostra Newsletter, vi chiediamo cortesemente di voler procedere alla cancellazione della vostra sottoscrizione.

[PRIVACY](#)