

DOMENIS 1898

crystal clear tradition



What's new?

AD AGOSTO, IL TRIO STORICA AL -10%

Dal 01.08.2023 al 31.08.23 cogli l'estate con la promo Storica Liquori, vai sul nostro shop: Storica Verde, Storica Sambuca e Storica Amaro con il 10% di sconto!

Visita il nostro shop, inserisci nel carrello i prodotti selezionati e digita il codice ESTA10 al checkout. Ti offriamo una vasta gamma dei nostri gin di qualità!

ESTA10

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

Fino a esaurimento scorte.

COMPRA ORA

DOMENIS1898

Cocktailcorner

DOMENIS1898



CHERRY DOT CLOVER

INGREDIENTI

1 oz [Trittico Dot Gin](#)
1/2 oz [Trittico Cirasa](#)
1 oz Succo di limone del Garda
1/2 oz Sciroppo di zucchero
5 Ciliegie

GUARNIZIONE

Ciliegie

BICCHIERE

Coppetta Vintage

PREPARAZIONE

Raffreddare la coppetta vintage. Versare nello shaker [Dot Gin](#), [Cirasa](#), il succo di limone del Garda, lo sciroppo di zucchero e le ciliegie. Con un muddler schiacciare delicatamente le ciliegie all'interno del composto, aggiungere il bianco d'uovo e lavorare con un dry shake. Eseguito il dry shake, aggiungere ghiaccio e shakerare. Filtrare il drink con un double strain nella coppetta raffreddata e guarnire con ciliegie.

Cirasa

Liquore di eccezionale e particolare finezza, caratterizzato anche dalla presenza di succo di amarena. Piacevoli sentori mandorlati ne completano il profilo aromatico. Il basso tenore alcolico conferisce un elegante equilibrio e una prolungata piacevole persistenza. Da degustare freddo tal quale, ideale nella miscelazione dei cocktails fruttati o in accostamento a Champagne e/o Prosecco.



COMPRA ORA

Dot Gin

Trittico Dot Gin è il prodotto DOMENIS1898 dedicato a bartender e appassionati di mixology: l'aroma straordinario e l'inconfondibile delicatezza lo rendono particolarmente apprezzato. Un blend morbido che si armonizza perfettamente con altri ingredienti, racchiuso in una bottiglia maneggevole che garantisce una presa sicura.



COMPRA ORA

DOMENIS1898

Foodtime



PASTA AL PESCE SPADA

INGREDIENTI

200 g pesce spada
200 g pasta
1 spicchio d'aglio
8 pomodorini picadilly
Olio d'oliva q.b.
Prezzemolo q.b.
Basilico q.b.
Sale e pepe q.b.
[Storica Nera Bio q.b](#)

METHOD

Step 1 - Pulire il pesce spada eliminando la pelle e poi tagliare a tocchetti.

Step 2 - In una padella dal fondo largo e versare un giro d'olio d'oliva. Aggiungere l'aglio finemente tritato. Non appena comincia a soffriggere, aggiungere il pesce spada e rosolare per un paio di minuti. Quando il pesce spada diventa bianco, sfumate con [Storica Nera Bio](#).

Step 3 - Lasciare evaporare l'alcol e aggiungere i pomodorini tagliati a pezzetti. Salare, aggiungere il trito di prezzemolo e basilico. Cuocere la pasta e quando sarà bene al dente, trasferire nella padella con il sugo di pesce spada mescolando delicatamente. Aggiungere l'acqua di cottura della pasta se si asciuga troppo.

Storica Nera Bio

L'eccellenza indiscutibile di Storica® Nera ottenuta da vinacce di uve biologiche certificate. La lenta distillazione permette di trasferire tutta la ricchezza aromatica che caratterizza questa grappa limpida e cristallina. Raffinata e elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza unite a qualità e consapevolezza nel rispetto dell'ambiente.



COMPRA ORA

DOMENIS1898

Didyouknow?

PRIZES



VINCITORI DEL FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY!

Dal Frankfurt International Trophy ci portiamo a casa un ulteriore riconoscimento che vede protagonisti [Geometrie Cividà](#) con un Grand Gold e [Vermut Blanc](#) che si aggiudica la medaglia Gold!

La competizione si svolge a Francoforte, dove esperti internazionali dell'industria degli alcolici si recano ogni anno per assegnare le medaglie ai migliori Spirits iscritti al concorso. Con oltre 570 distillati degustati nel 2023, lo Spirits Trophy è una delle più importanti degustazioni del settore.

ECOMMERCE FOOD CONFERENCE

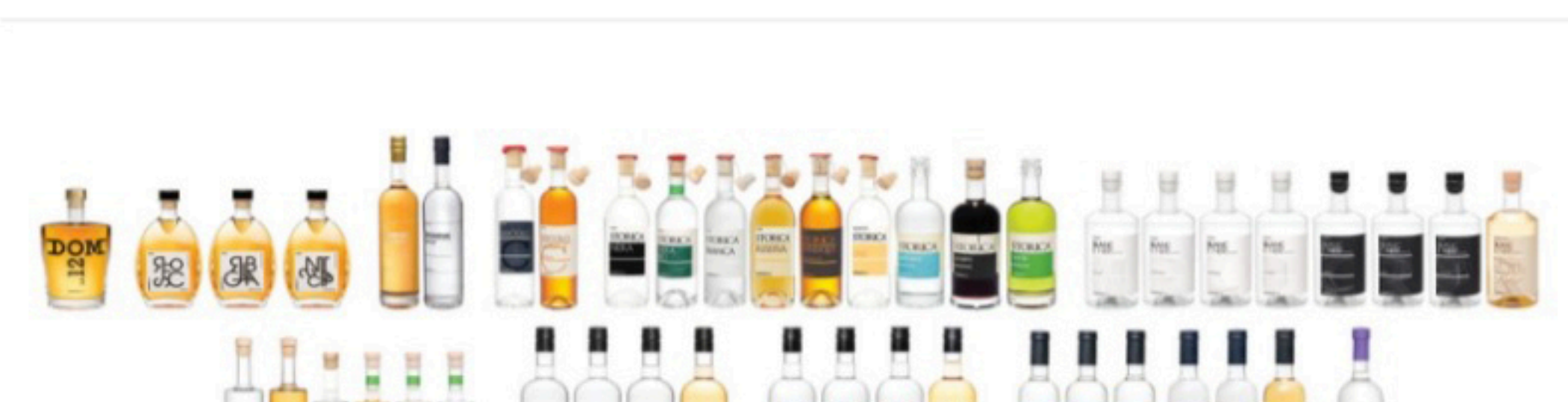


AWARD

ECOMMERCE FOOD CONFERENCE AWARD

Siamo stati selezionati come vincitori per la Terza Edizione del premio ECOMMERCE FOOD CONFERENCE, l'unico Summit Ecommerce verticale sul Food&Beverage.

Un evento in cui confrontarsi con altri operatori del settore, conoscere e farsi conoscere. Ecommerce Food Conference è targato Ecommerce School, scuola imprenditoriale punto di riferimento in Italia per chi vuole vendere online con oltre 9 anni di presenza sul mercato e oltre 20 anni di esperienza ecommerce diretta.



Qui potete 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