



ACQUISTATO IL

J.Gasco Cacao Cola



Svinando®

Prodotto con pregiato distillato di cacao e noce di cola, ha un sapore intenso, con note di cioccolato e vaniglia.

Originario di Gallipoli, Giuseppe Gasco, o meglio Joseph, J. Gasco, emigra a New York nei primi anni del 900. E' l'epoca del proibizionismo e Joseph contrabbanda con lo zio alcolici nei locali clandestini. E' in questo periodo che mette a punto la ricetta di alcune delle sue sode più conosciute, utilizzate per rendere più bevibili i distillati scadenti che circolavano illegalmente. Oggi J. Gasco è un marchio di sode, nate su ispirazione di quelle create dal mitico Giuseppe. Cacao Cola è prodotto con pregiato distillato di cacao e noce di cola. Ha un sapore intenso, caratterizzato da spiccate note di cioccolato ed eleganti sentori di vaniglia. Nasce per essere miscelato, è perfetto per creare cocktail dal gusto deciso a base di Rum, Mezcal messicano o Tequila.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Soda e toniche
Provenienza formato da 20 cl.

Uve

Gradazione 0% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni Cacao Cola J.GASCO è un mixer prodotto con distillato di cacao e noce di cola. Sapore intenso con spiccate note di cioccolato e sentori di vaniglia, in miscelazione è da provare sia con rum sia con mezcal o tequila.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821