



Torino, Ottobre 2017

DONKEY HEAD LIQUORE D'ERBE

Una storia di saggezza e di follia

DA NOVEMBRE NEI PIÙ PRESTIGIOSI RISTORANTI, ENOTECHE E COCKTAIL BAR DI TORINO E PROVINCIA, SARÀ DISPONIBILE:

DONKEY HEAD

*Giovanni Foresto e Nicolò Giacchero, professionisti dell'enogastronomia piemontese e raffinati cultori del buon bere, in collaborazione con una storica distilleria, hanno creato uno speciale liquore d'erbe di categoria **premium**, dando un'immagine d'impatto, ricercata e fuori dagli schemi convenzionali.*

***Donkey Head** trae la sua genesi da un'antica ricetta irlandese rivitalizzata e reinterpretata partendo da erbe tradizionalmente utilizzate in Langa. Ed è proprio intorno alla china ed alla genziana di Langa che erbe, frutti e spezie, si avvolgono insieme, attraverso un raffinato processo produttivo di infusione, generando questo prestigioso liquore.*

*Questo processo fa di **Donkey Head** un liquore speciale se gustato in purezza, ma particolarmente accattivante se inserito in cocktails dal piglio moderno, stimolando la creatività dei barman ed appagando il senso di intimità dei gourmet.*

Contatti:

F&G DISTRIBUZIONE S.R.L.
info@fgdistribuzionesrl.com

www.donkeyhead.net

Giovanni Foresto 328-2596072
Nicolò Giacchero 346-3813382

Facebook: @donkeyheadspirit
Instagram: #donkeyheadspirit