



Comunicato Stampa – Ottobre 2018

## **CR42 FALCO: IL GIN BRUNELLO PRENDE IL VOLO!**

*Un Gin amarcord dedicato a **Giandomenico Brunello**, pilota classe 1916 e 3° generazione di distillatori, che con il suo biplano **CR 42 FALCO** solcava i cieli dall’Africa al NordEuropa.*

*Gin artigianale a 45°, oltre alle classiche **ginepro** e **limone** spiccano l’**alloro** e le **foglie di mirto** tipiche del Mediterraneo, e il **dragoncello**, che fonde splendidamente i sapori delle botaniche presenti*

### **A CACCIA DI BOTANICHE!**

Una cosa è certa: Giandomenico Brunello, classe 1916 e 3° generazione della storica Distilleria, non aveva paura di volare. Anzi, per lui era una vocazione, e con il suo **FIAT CR42 FALCO**, **biplano monoposto e monomotore da caccia**, durante la seconda Guerra Mondiale ha solcato i cieli dall’Africa al NordEuropa.

La sua coraggiosa attività è stata persino riconosciuta con la **Croce al Valor militare**, documentata così: “*Al Sergente Pilota Brunello Giandomenico - da Montegalda (Vicenza) - Pilota d’assalto compiva rischiose azioni belliche emergendo per ardimento e noncuranza del pericolo*” dal 27 maggio al 30 giugno 1942.

Al termine del conflitto Giandomenico non lasciò andare questa sua passione e, pur non trascurando le attività della Distilleria di Famiglia, **tornava a solcare i cieli**, atterrando in Continente e presso le isole, sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo, come nuovi ingredienti e aromi con il pensiero un giorno di riproporli “**Made in Veneto**”.

### **CR 42 FALCO: BOTANICHE, TEMPO E TALENTO**

Oggi lo spirito di Giandomenico Brunello è tornato orgogliosamente a “volare” nel **Gin CR42 FALCO**, prodotto artigianale a 45°, fra le cui botaniche, oltre alle classiche **ginepro** e **limone**, spiccano l’**alloro** e le **foglie di mirto** tipiche del Mediterraneo, e il **dragoncello**, che fonde splendidamente i sapori delle botaniche presenti.

L’infusione delle botaniche avviene in alcol agricolo prodotto da cereali italiani, per tutto il tempo necessario affinché esprimano al meglio tutte le proprietà aromatiche e organolettiche. Al termine il gin riposa senza forzature per un’ottimale decantazione, lasciandolo il più naturale possibile. Un gin originale il cui ingrediente speciale è il **tempo**, elemento che da **178 anni identifica e su cui fa leva la Distilleria Brunello**, assieme al **talento** nella speciale dedizione alla ricerca delle botaniche più appropriate, ottenendo così un gin equilibrio ed unico.

## **ETICHETTA E BOTTIGLIA**

Un mood nuovo ed avvolgente riveste la bottiglia da **700 ml** che sfoggia un gioco vedo non vedo grazie alla particolare bottiglia realizzata nella parte **inferiore in vetro satinato** e nella parte **superiore in vetro trasparente**.

Il mito dell'aviatore è esaltato anche dalla studiata **etichetta che fascia la bottiglia**: riporta, infatti, la **texture del cuoio**, a ricordo del classico **caschetto da pilota**.

## **ANALISI SENSORIALE**

CR42 FALCO affascina per le sue **fragranze agrumate** di ginepro e limone ben si affiancano a note delicate di **fieno, miele e camomilla** che si percepiscono in prima battuta; in seguito questi aromi si elevano in **aromi mediterranei** grazie all'infusione di **foglie di mirto e alloro**.

## **COCKTAIL E ABBINAMENTI**

Non è mai banale un cocktail a base di Gin se si sanno accostare i giusti ingredienti. Ecco due Ricette collaudate che esprimono al meglio le particolarità del CR42 FALCO

### **CR42 Tonic**

#### **GIN CR42 50 ml**

Acqua tonica secca

Ghiaccio q.b.

Spicchio di lime

Essenza di pompelmo

Servito in bicchiere ballon

Preparazione direttamente nel calice.

### **Bloody Marygin**

#### **GIN CR42 50 ml**

ghiaccio tritato q.b.

Succo di pomodoro fresco

3 pizzico di Sale

2 pizzico di pepe

20 ml Succo di limone

3 top Salsa Worchester

2 top Tabasco

5 foglia di basilico

Servito in un bicchiere tumbler o simile

Preparazione: versare gli ingredienti in un contenitore o in uno shaker e mescolare con un cucchiaino (Tecnica build ).

Guarnire il cocktail con un rametto di sedano e una foglia di basilico.

**Distilleria Fratelli Brunello - Ufficio Stampa**

Tel. 0444 737253

Paolo Brunello

[paolo@brunello.it](mailto:paolo@brunello.it) - 335 7634818

Giulia Marruccelli

[press@brunello.it](mailto:press@brunello.it) - 347 0452739

[www.grappabrunello.it](http://www.grappabrunello.it)

[www.facebook.com/grappabrunello](https://www.facebook.com/grappabrunello)