

PRESENTAZIONE
DRINKS

DENNISONŠ

ENGLISH TASTE, ITALIAN PASSION

391 4024855
INFO@DENNISONŠ.IT
VIA MASSIMO SAMOGGIA, 101/A
42124 REGGIO EMILIA



Lemon

Dennison's Lemon è un "vino-di-frutta" che proviene da una ricetta ispirata ai frutteti di limoni della California. Realizzato con i classici metodi di vinificazione con succo di limone invece del succo d'uva.

È una bevanda nuova prodotta secondo il metodo tradizionale di fermentazione naturale di una miscela di succo di limoni italiani di altissima qualità che produce una bevanda alcolica simile in contenuto di alcool e in aspetto al vino bianco.

Durante la fermentazione il lievito addolcisce e ammorbidisce il sapore aspro del succo di limone trasformandolo in una bevanda effervescente, rinfrescante, dal profumo floreale e sapore di limoni freschi.

Abbinamenti: da gustare freddo come aperitivo o abbinato a piatti o dessert al limone.

Ingredienti: succo di limone, acqua, uvetta, zucchero e lievito, passione e know how.

Alc. 11.5% b.v.
vol. 375 ml.



Sidro

Dennison's Sidro è la classica bevanda alcolica British che unisce l'artigianato inglese e il succo delle mele italiane in un drink unico e rinfrescante, ideale per tutte le occasioni e tutte le stagioni. Ottenuta dalla fermentazione alcolica del succo di mele è una della più antiche bevande, la sua origine risale all'epoca medievale in Gran Bretagna e Francia, sorprendente, leggera, effervescente, agrodolce, dal deciso gusto di mela.

Abbinamenti: servita fresca. Abbinata a formaggi dal sapore forte, risotti cremosi, arrostiti conditi con salse di mele e ovviamente alla classica apple pie.

Ingredienti: succo di mele, zucchero, succo di limoni, uvetta, tè, lievito, passione e know how!

Alc. 7.5% b.v.
vol. 375 ml.

Ginger Beer



Dennison's Ginger Beer è una delle bevande alcoliche preferite nel mondo anglosassone. La Ginger beer alcolica fu inizialmente prodotta nello Yorkshire in Inghilterra a metà del XVIII secolo e divenne in seguito popolare in tutta la Gran Bretagna che la esportò verso le colonie d'Oriente e le isole dei Caraibi.

Dennison's Ginger Beer è realizzata secondo il metodo tradizionale di fermentazione naturale di una miscela di zenzero fresco, zucchero di canna, miele, succo di limone e spezie esotiche, che si concretizza in una bevanda dal contenuto alcolico molto simile alla birra da cui prende il nome.

Leggera, piacevole, effervescente e dolce. Il suo gusto intenso e ricco ricorda molto il pan di zenzero.

Abbinamenti: da gustare fredda, come aperitivo o abbinata a carni alla griglia, dessert di frutta e sorbetti al limone.

Ingredienti: acqua, zucchero di canna, zenzero fresco, succo di limoni e lime, miele, uvetta, chiodi di garofano, cannella, lievito, passione e know how!

Alc. 5.5% b.v.
vol. 375 ml.



Orange

Dennison's Orange è un "vino-di-frutta" ottenuto dalla fermentazione alcolica del succo d'arancia, la cui ricetta è stata ideata da Dennison's Craft Drinks e viene prodotto a Reggio Emilia con agrumi rigorosamente italiani di altissima qualità!

Caratteristiche: il lievito trasforma e ammorbidisce il sapore del succo in una bevanda rinfrescante e sorprendente, dal profumo inconfondibile.

Abbinamenti: da gustare freddo come aperitivo o abbinato a piatti o dessert al gusto di arancia.

Ingredienti: succo e buccia di arancia, acqua, zucchero, lievito, passione, know how!

Alc. 11,5% bv
vol. 375 ml.

Idromele

La storia dell'idromele è lunga e coinvolgente. Si tratta della più antica bevanda alcolica conosciuta dall'uomo.

Era credenza popolare che l'idromele avesse qualità terapeutiche e che fosse un afrodisiaco e un elisir per il prolungamento della vita, della virilità e della fertilità tanto da essere definita la bevanda della "luna di miele".

Dopo il matrimonio, infatti, alla coppia ne veniva donata una quantità sufficiente per continuare a brindare per il mese seguente al matrimonio, da qui il termine "luna di miele" ovvero un mese di vino di miele. Il dono era segno di buon auspicio e incentivo alla procreazione.

La leggendaria "bevanda degli dei" non poteva proprio mancare nella nostra selezione di Drinks!

Caratteristiche: dalla fermentazione del miele in acqua otteniamo una bevanda alcolica dall'aroma e sapore unici e inconfondibili che rispecchiano ed esaltano la qualità del miele. Dennison's Idromele è prodotto a Reggio Emilia con miele a chilometro zero di altissima qualità e tutta la nostra passione!

Abbinamenti: da gustare con carne di pollo o pesce, ma anche formaggi. Ottimo con dolci, dessert, cheesecake!

Provalo freddo come aperitivo o nei tuoi happy hour!

Ingredienti: miele, acqua, lievito, passione e know-how!

Alc. 12,0%
vol. 375 ml.





Weed Mead

La storia dell'idromele è lunga e coinvolgente, si tratta infatti della più antica bevanda alcolica conosciuta dall'uomo, ottenuta dalla fermentazione del miele. Dennison's WEED MEAD unisce le ben note proprietà afrodisiache dell'idromele al sapore e ai benefici della canapa, recentemente legalizzata in Italia. Caratteristiche: dalla fermentazione del miele in acqua otteniamo una bevanda alcolica dall'aroma e dal sapore raffinato e inconfondibile mentre la canapa ne esalta il gusto rendendolo davvero unico...

WEED MEAD è prodotto a Reggio Emilia da Dennison's Craft Drinks, con miele a chilometro zero, canapa Italiana di altissima qualità e tutta la nostra passione!

Abbinamenti: da gustare freddo come aperitivo, nei tuoi happy hours ... o come vuoi tu!

Ingredienti: miele, acqua, canapa (contenuto legale di THC), lievito, passione e know-how!

Alc. 12,0%
vol. 375 ml.