



Criollo da degustare



Connubio

Il Criollo Domori è un assolo che si presta a straordinari **abbinamenti con liquori e distillati**, dal whisky scozzese di puro malto al migliore rhum dei Caraibi, dal cognac di Grande Champagne alla grappa e ai distillati d'uva dell'eccellenza italiana.

Il cofanetto Connubio, ideale per una degustazione completa, include tre tavolette di Criollo Puertomar, Puertofino e Canoabo e un tulipano in vetro cristallino.

Prezzo consigliato: 20 euro

Domori e Nonino

Per continuare il percorso di degustazione nel gioco degli abbinamenti è nata una confezione che unisce due punte di diamante del gusto: il **Cacao Criollo Domori** e la **Grappa Nonino**.

L'*armonia* è la chiave di lettura di questa unione: l'aromaticità del cacao Criollo (Puertofino e Puertomar) e le note di mandorla e mela verde che sfumano in un sentore di vaniglia e cioccolato della Grappa Nonino Monovitigno Prosecco.

Prezzo consigliato: 25 euro



Cinque sensi

Trenta modi di assaporare Domori e una ruota di degustazione per cimentarsi **sommelier del cioccolato**, indovinando la note aromatiche che distinguono ogni assaggio di Criollo, IBlend, Single Origins, Gianduja e D-Fusion.

Prezzo consigliato: 25 euro



Tutte le confezioni Domori sono in vendita nel canale gourmet: enoteche & wine bar, bar di prestigio e locali enogastronomici.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli - Tel.: +39-02-20239.375/374

giorgia.meretti@cohnwolfe.com