

Buongiorno

preparati a scoprire l'essenza del **Whisky artigianale con una serata esclusiva dedicata alla distilleria Filey Bay**, situata nella splendida costa dello Yorkshire.

Filey Bay è rinomata per i suoi Whisky eleganti e innovativi, nati dall'attenzione per il territorio e dalla passione per la distillazione. Con noi ci sarà un ospite davvero eccezionale: **Joe Clark, il Master Distiller (Whisky Director)!**

**?Unica data in Ticino?
Mercoledì 20 Novembre**

Avrai l'opportunità di **degustare 5 Whisky unici**, ciascuno con una storia da raccontare:

Filey Bay Flagships (46% vol): l'essenza della distilleria, un whisky bilanciato con note di vaniglia e frutta fresca.

Filey Bay Double Oak #2 (46% vol): un capolavoro affinato in botti di quercia americana ed europea, per un profilo ricco e speziato.

Filey Bay STR Finish Batch #4 (46% vol): complesso e intrigante, con un finale leggermente torbato e note di frutti rossi.

Filey Bay PX Single Cask #3591 (49.9% vol): una vera rarità, maturato in botti di Sherry Pedro Ximénez per un gusto intenso e dolce.

Filey Bay Porter Finish Special Release (50% vol): un'edizione speciale, che combina i sentori di malto tostato con il carattere robusto delle botti di Porter.

Ma non è tutto!

Dopo la degustazione, **l'esperienza continua con un aperitivo con birre artigianali della Wold Top Brewery.**

Finger food misti e in abbinamento alle birre

Rotolo di zuccina, buscion e pesto di pomodoro secco

Focaccia al rosmarino e olive taggiasche con prosciutto crudo nostrano

Hummus con crackers speziati

Mini panini di farro con verdure arrostate e pecorino

Vuoi sapere la particolarità di queste birre? Sono invecchiate nelle stesse botti utilizzate per il Whisky:

Wold Gold (Golden Wheat Beer – 4.8%)

Una birra dorata e fresca, dal gusto morbido e fruttato, con delicate note di malto e un finale rinfrescante di agrumi.

In abbinamento con: Riso venere, polpettine di verdura in salsa curry

Scarborough Fair IPA (IPA – 6%)

Una India Pale Ale robusta e corposa, ricca di aromi di agrumi e pino, con un amaro deciso che soddisferà gli amanti delle IPA più intense.

In abbinamento con: *Gamberi Argentina* croccanti in salsa agrodolce e coriandolo con germogli di soia

