

LA CARTA
DELL'ESPRESSO

preparato con

IPERESPRESSO



Il Blend

Composto da nove diverse Arabica, selezionate dai migliori raccolti del mondo, il blend illy è declinato in differenti varietà di tostatura e macinatura per soddisfare tutti i gusti. Ogni varietà regala al caffè una nota che i palati allenati, o semplicemente dotati, sanno riconoscere e apprezzare. Per questo il risultato finale, quello che l'olfatto, il palato e il gusto dell'intenditore accolgono, offre una ricchezza e un'emozione uniche e molteplici. Tra una singola qualità di Arabica e il blend illy c'è la stessa differenza che esiste tra una nota pura eseguita da un singolo strumento e una sinfonia suonata da musicisti eccellenti, ciascuno dei quali, sotto la guida di un direttore d'orchestra, esprime al meglio la sua anima.

● TOSTATURA MEDIA

Il gusto morbido che parla di illy.

In equilibrio tra intensità e gentilezza. Lascia spazio agli aromi di cioccolato, pan tostato, caramello e leggeri fiori.

● TOSTATURA FORTE

Una pausa senza compromessi.

Corposo, energico, va dritto allo scopo: un contrappunto di sapori veri, un balzo in avanti all'aroma di cacao amaro che si fonde con quello del pan tostato e del caramello.

● DECAFFEINATO

Tutto il gusto della tranquillità.

Gusto e aroma come nella tostatura media, con i vantaggi della migliore tecnica di estrazione della caffeina: inferiore allo 0,05%, la metà di quanto richiesto dalla legge per i decaffeinati.

● LUNGO

Per un momento da assaporare con calma.

Lo stesso caffè della tostatura media, ma con una macinatura adatta ad erogarne una quantità maggiore. Senza rinunciare alla ricca corposità della crema illy.

Le Monoarabica

Le illy Monoarabica sono tre dei singoli caffè Arabica che, sapientemente miscelati, costituiscono il tradizionale blend illy. A fare di ogni Monoarabica un'esperienza di gusto unica è la regione di provenienza, con le caratteristiche del suolo, l'altitudine, la pioggia, il sole, il metodo di coltivazione. Tutte particolarità che ne influenzano in modo determinante gli aromi e il corpo. Gustare un illy Monoarabica vuol dire imparare a conoscere una particolare sfumatura del blend illy. Una parte del tutto, preziosa in tazza.

● GUATEMALA

Dolce e aromatico.

Un caffè di marcata dolcezza: spicca la memoria di cioccolato seguita da seduzione di caramello, agrumi e miele.

Il territorio: Huehuetenango

Una regione montagnosa, incontaminata, tanto bella quanto difficile da raggiungere. I venti caldi provenienti dal Messico temperano il freddo e permettono di coltivare fino a 2000 metri di altitudine.

● BRASILE

Profumo intenso e corpo vellutato.

Un aroma intenso, un corpo vellutato e avvolgente che incontra l'esuberanza del cioccolato per percezioni appaganti.

Il territorio: Cerrado Mineiro

È un altopiano, una savana tropicale caratterizzata da un'importante biodiversità. Il clima, marcato da periodi di piogge e di siccità, è ideale per la coltivazione del caffè.

● ETIOPIA

Dolce e delicato.

Amarezza, acidità e dolcezza si fondono, delicatamente seduttive, con note fruttate di agrumi e di gelsomino per un corpo lucido ed elegante.

Il territorio: Yirgacheffe

Regione di foreste impervie dove la pianta, di varietà autoctone, cresce spontanea e viene coltivata all'ombra. La raccolta si fa a mano, nelle piantagioni tradizionali o nei giardini delle case.