Sabatini Gin, il primo London Dry dallo spirito toscano

sabatini-gin-bottiglie-low-eacacccc

Gustare SABATINI GIN, il London Dry dallo spirito toscano, significa farsi trasportare nel cuore della sua zona d’origine, vicino a Cortona,dove è stato ideato dalla famiglia Sabatini che l’ha prodotto. È un gin dal gusto pulito e dal lungo finale, aromatizzato con 9 botaniche del territorio: ginepro, coriandolo, iris fiorentino, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia.La maggior parte di queste sono piante spontanee raccolte nelle tenute Sabatini, sulle colline a Sud di Arezzo, mentre il ginepro, rinomato per la sua qualità eccellente, è raccolto in diverse zone della regione.

SABATINI GIN è realizzato a regola d’arte e, come richiede la sua ricetta originale, il sapore predominante è quello del ginepro. Viene distillato seguendo il disciplinare di produzione che non prevede l’aggiunta di alcun elemento artificiale ma che la distillazione avvenga in un alambicco Pot Still, con una base alcolica di grano agricolo e i botanicals che gli conferiscono l’identità.



SABATINI GIN TASTE: cosa sorprende mentre lo si gusta

AROMA: un piacevole, fresco sentore erbaceo ed agrumato, con sfumature che rimandano alla campagna toscana.
GUSTO: pieno ma non invadente, con una presenza magnificamente bilanciata dal finocchio selvatico, la verbena ed il timo.
RETROGUSTO: persistente e morbido; tutti i botanicals presenti gli conferiscono un gusto intenso e sofisticato.

SABATINI GIN – Mixology: perfect serve e drink esclusivi
Il modo migliore per conoscere e gustare SABATINI GIN è assaporarlo liscio o in miscelazione. Sono tre i cocktail storici, rivisti in chiave SABATINI GIN,che ne valorizzano le qualità creando drink speciali:

SABATONIC, il Gin Tonic perfetto per ogni momento che esalta l'aroma del timo
*Ingredient*i:50 ml di SABATINI GIN, tonica dry e un rametto di timo fresco.
Preparazione:versare Sabatini Gin in un bicchiere high ball ricco di ghiaccio. Finire con acqua tonic dry e guarnire con un rametto di timo fresco.

NEGRONI, il centenario cocktail toscano
Ingredienti:30 ml SABATINI GIN, 30 ml vermouth rosso, 30 ml bitter, scorza di arancia, oliva verde.
Preparazione:unire Sabatini Gin e gli altri ingredienti in un bicchiere tumbler basso ricco di ghiaccio. Mescolare e guarnire con scorza d'arancia e oliva verde.

SABA-TINI, l'aperitivo intramontabile per gli amanti del Gin
Ingredienti:60 ml SABATINI GIN, 10 ml vermouth dry, oliva o zest di limone
Preparazione: versare Sabatini Gin e il vermouth dry, precedentemente miscelati in un mixing glass

con ghiaccio, in una coppetta Martini ghiacciata. Servire a preferenza con scorza di limone o oliva verde.