Bombay Gin & Tonic Spritz: la ricetta del cocktail

f20-bombay-assetbank-ginspritz-lifestyle-1-84ccaab4

Bombay Sapphire, il gin premium leader al mondo, presenta un serving frizzante e dal sapore dolce e amaro. Si tratta di Bombay Gin &Tonic Spritz, il cocktail dal gusto unico reso perfetto dall'incontro tra le migliori botanicals di Bombay Sapphire delicatamente vaporizzate per non disperderne i sapori, con le note d'arancio di Martini Riserva Speciale Bitter e il succo di limone e lo sciroppo di miele. Una vera e propria esplosione di gusto, per un drink unico dalle mille sfumature che sorprende il palato.

Un cocktail da servire rigorosamente freddo e all'aperto, magari in terrazzo, dolcemente coccolati dal primo calore primaverile. Un drink ideale anche per un gin-pairing inaspettato durante la cena o il pranzo: Bombay Gin & Tonic Spritz, grazie al perfetto equilibrio tra i suoi ingredienti, è ideale per accompagnare sia piatti dal sapore più deciso che pietanze dal gusto più delicato.



Preparare Bombay Gin & Tonic Twist è davvero semplice:

Ingredienti:

• 25 ml Bombay Sapphire
• 15 ml Martini Riserva Speciale Bitter
• 15 ml di succo di limone
• 15 ml di sciroppo di miele (per realizzarlo: 3 parti di miele e 1 parte di acqua)
• Acqua tonica premium

Guarnizione:

• ½ fetta di arancia

Procedimento:

• All’interno di uno shaker aggiungere le quantità di Bombay Sapphire, Martini Bitter, succo di limone e sciroppo di miele. Agitare il tutto.
• Riempire fino all’orlo il bicchiere con cubetti di ghiaccio
• Versare il contenuto in un bicchiere da spritz
• aggiungere acqua tonica di prima qualità.
• Guarnire con ½ fetta di arancia e servire.