Bombay Bramble, il gin realizzato con l'infusione di more e lamponi freschi

f21-bombay-bramble-cutout-02719f58

Bombay Sapphire, il gin premium più conosciuto al mondo, continua a sfidare le convenzioni invitando i consumatori a scoprire un inaspettato mondo di colori e di sapori con Bombay Bramble, un nuovo gin ricco di gusto e aroma di more e lamponi freschi. Pensato per sorprendere e trasformare la categoria dei flavored gin, Bombay Bramble va oltre i confini del sapore e del colore trasformando il gin distillato al vapore del marchio, in una vera infusione di frutta in grado di conferire un distintivo colore cremisi e un tasting naturale.

Bombay Bramble annuncia una nuova era nella categoria dei distilled gin rispondendo così alla crescente domanda dei consumatori, costantemente alla ricerca di un prodotto premium con ingredienti scelti, sapori naturali e un colore sorprendente. Questo sofisticato gin è espressione di creatività, di un processo altamente elaborato e intenso che sfida gli altri gin aromatizzati sul mercato spesso ricchi di concentrati, zuccheri aggiuntivi e additivi per aromatizzare il liquido. In Bombay Bramble il ricco sapore di bacche cattura l'essenza di more e lamponi fresche, raccolte nel loro massimo momento di maturazione, per bilanciarsi perfettamente con le vibranti note di ginepro del gin.

Ivano Tonutti, Bombay Sapphire Master of Botanicals, ha commentato: *“Lanciare un prodotto richiede sempre tempo perché è importante che la nuova espressione di gusto e la sua esperienza arrivi appieno ed esclusivamente da ingredienti e botanical naturali. Solo così possiamo offrire agli appassionati di gin il giusto equilibrio del sapore della frutta senza compromettere la qualità del nostro prodotto madre. Io e la Dr.ssa Anne Brock, Master Distiller, abbiamo lavorato insieme e con dedizione per mettere in infusione il nostro gin con un’esclusiva macerazione di more e lamponi freschi, raccolti nel momento di massima di maturazione.”*

Bombay Bramble si ispira all’omonimo modernclassic gin cocktail The Bramble, creato nel 1984. Bombay Bramble semplifica il mixing di questo iconico serving offrendo i sapori di more e lampone freschi con il gin in un unico prodotto, un modo innovativo per bartender e consumatori di ricreare e

personalizzare con facilità questo cocktail così amato.

Victoria Morris, Global VP, Bombay Sapphire ha commentato: *“Bombay Bramble sottolinea il nostro approccio unico alla categoria del gin. Ci siamo focalizzati sul creare un gin che sia il più sfidante possibile grazie ai suoi sapori e alla sua espressione colorata. Il risultato è un prodotto sofisticato, naturalmente infuso che risponde alla domanda del consumatore - rimanendo fedele alla missione globale del nostro marchio "StirCreativity" - con un gin equilibrato che ispira la sperimentazione del cocktail ".*

Il brand Bombay Sapphire da sempre è impegnato nel settore della creatività e con Bombay Bramble presenta un prodotto che offre svariate possibilità di sperimentazione, rendendo originale qualsiasi cocktail. Inoltre grazie all’infusione di frutta e nessun zucchero aggiunto permette di tenere sotto controllo la dolcezza di ogni drink e di preparare il cocktail perfetto per ogni palato. Per esempio aggiungendo a Bombay Bramble acqua tonica e un po’ di succo di limone si serve un ben bilanciato Bombay Bramble & Tonic – da servire in un bicchiere baloon, o calice, colmo di ghiaccio – a differenza del Clover Club che richiama a una tavolozza di sapori più dolce. Infine, per incontrare la domanda di drink dal consumo più semplice, con meno zucchero e un basso livello di ABV, il Bombay Bramble e 'Sonic' è la risposta perfetta con meno di un’unità di alcol per porzione da 25 ml (2,5 cl), miscelato con parti uguali di tonica e soda.