Bombay Bramble, la nuova proposta di Bombay Dry Gin

bombay-bramble-lifestyle-2-7211ce27

Dall’infusione 100% naturale di more e lamponi nasce Bombay Bramble il nuovo gin firmato Bombay Sapphire che grazie al suo tasting genuino e caratterizzato da un colore rossocremisi, ispira nuove forme di creatività con serving colorati e dal sapore estivo.

Bombay Bramble prende vita grazie a un’infusione dove il classico Bombay Dry Gin distillato al vapore, si sposa con un infuso 100% di frutta naturale, procedimento questo che permette di ottenere un colore rosso brillante e un sapore del tutto naturale senza l’aggiunta di zuccheri o coloranti artificiali. L’infusione di frutta è la nota distintiva di questo prodotto, l’elemento che garantisce un gusto perfettamente bilanciato e piacevole al palato. È proprio dal processo di infusione che Bombay Bramble ispira la creatività in chi lo sceglie. La creatività si sa, nasce dal contatto con l’esterno, dagli oggetti che abbiamo intorno, dai rumori che ascoltiamo, dall’ambiente che ci circonda: tutto può infondere e stimolare creatività. La contaminazione è il principio che vive alla base della creatività e del nuovo Bombay Bramble, fonte di ispirazione per sperimentare nuovi cocktail.

Bombay Bramble grazie al suo ricco sapore naturale di more e lamponi, raccolte nel momento di loro massima maturazione, è perfettamente bilanciato con le note vibranti del ginepro caratteristiche di Bombay Sapphire e ideale per incontrare gusti decisi come quello della tonica o del succo di limone. Un prodotto particolare e ricercato, privo di aromi artificiali, coloranti o zuccheri aggiunti dopo la distillazione. Un flavored gin ideale per realizzare una versione moderna di Bramble, gin cocktail evergreen dal quale prende il nome. Servito con ghiaccio rotto, questo raffinato cocktail è perfetto per essere gustato durante una soleggiata giornata estiva. Reso particolare e unico grazie al ricco sapore della frutta e alle esclusive botanical di Bombay Sapphire, sono necessari solo pochi passaggi per gustare il proprio Bramble in balcone o comodamente sdraiati in giardino.

Ingredienti:

• 5 cl di Bombay Bramble

• 2.25 ml di succo di limone fresco

• 3.20 ml di sciroppo di zucchero (2:1 ratio)

Guarnizione:
• 1 fetta di limone
• 2 more

• 1 lampone

Procedimento:
• Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere, preferibilmente un Rocks Glass
• Mescolare il tutto con un bar spoon
• Rompere il ghiaccio e successivamente versarlo nel bicchiere
• Guarnire con limone, more e lamponi e servire.