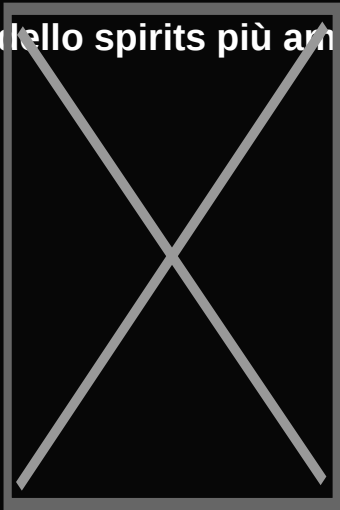


Bombay Sapphire festeggia il World Gin Day con tre particolari drink

bombhead-a254edc1

Sabato scorso Bombay Sapphire ha festeggiato il World Gin Day con tre varianti del famoso Bombay Sapphire & Tonic. il cocktail migliore per celebrare la festa dello spirits più amato da giovani e non solo.



Bombay Sapphire

Note di ginepro, unite a sentori floreali e vegetali, questo il **gusto unico e caratteristico** di [Bombay Sapphire](#). Al palato un gusto è rotondo e avvolgente, piacevolmente persistente. Un bilanciamento delicato e tra note dolci e un gusto secco. Lo spirit evergreen e immancabile per la miscelazione.

Ingredienti:

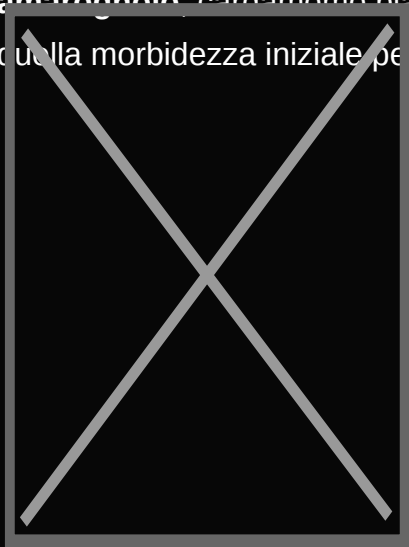
- 50 cl di Bombay Sapphire
- 100 cl Premium tonic water
- Una fetta di limone (guarnizione)

Procedimento:

- Riempire il bicchiere con il ghiaccio per lasciarlo raffreddare

- Inserire la fettina di limone
- Aggiungere Bombay Sapphire e acqua tonica
- Mescolare il tutto
- Servire e gustare.

Bombay Sapphire Sunset è la versione più estiva del portfolio Bombay Sapphire. Le classiche botanicals del London Gin vengono arricchite con curcuma dorata, dal **sentore piccante e amaro**, cardamomo bianco indiano, finemente speziato, e mandarino spagnolo, che aggiunge quella morbidezza iniziale perfetta per i cocktail dedicati all'aperitivo.



Il **Bombay Sapphire Sunset & Tonic** rappresenta la miscelazione

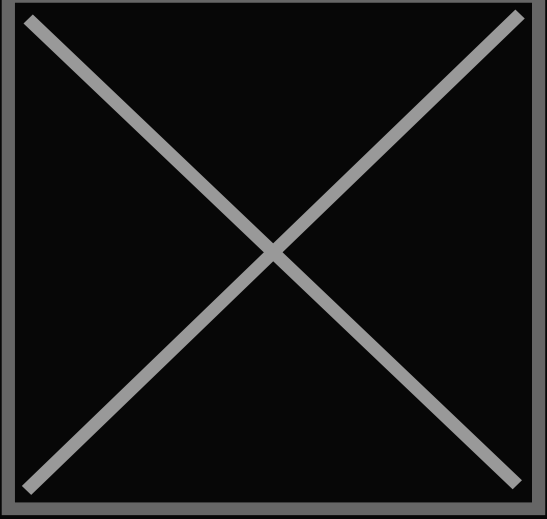
ideale con il quale gustare il liquido, perfetto da abbinare ai panificati salati, dove la morbidezza di questo gin e l'effervescenza dell'acqua tonica avvolge la sapidità tipica di focaccine, pizzette &co.

Ingredienti:

- 50 cl di Bombay Sapphire Sunset
- 100 cl Premium tonic water
- Una fetta di arancia (guarnizione)
- Stella di Anice (guarnizione)

Procedimento:

- Riempire il bicchiere con il ghiaccio per lasciarlo raffreddare
- Inserire la fettina di arancia
- Aggiungere Bombay Sapphire Sunset e acqua tonica
- Mescolare il tutto e aggiungere la stella di Anice come guarnizione
- Servire e gustare.



Bombay Sapphire Premier Cru è il gin super premium che

celebra i sapori della natura, grazie alla presenza dei limoni dalla Murcia, esaltandoli fino ad ottenere un gusto davvero unico. Oltre ai rinomati limoni Fino, provenienti dalla regione spagnola, a rendere speciale il nuovo Premier Cru di Bombay Sapphire anche la presenza dei **mandarini e delle arance dolci Navel**. Scelta degli ingredienti e cura artigianale, sono le parole d'ordine che rendono Bombay Sapphire Premier Cru un **prodotto davvero di alta qualità**, dall'aroma speziato con delicati sentori di ginepro e il gusto ricco e rotondo con chiare note di limone e arancia. Il modo migliore per assaporare il sapore audace e morbido di Bombay Sapphire Premier Cru è il Bombay Sapphire Premier Cru & Tonic.

Ingredienti:

- 50 cl Bombay Sapphire Premier Cru
- 100 cl di Premium acqua tonica
- Scorza di limone

Procedimento:

- Ricoprire il bicchiere con ghiaccio
- Unire gli ingredienti
- Mescolare
- Guarnire con il limone