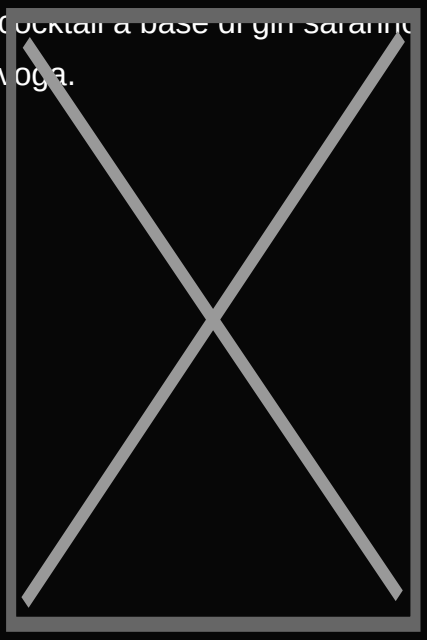
Edgar Sopper sbarca per la prima volta a theGINday

edgar-177d4a2f

Edgar Sopper partecipa a “theGINWeek” con una **drink list** dedicata in **4 locali milanesi** per altrettante serate. Un’onda lunga destinata a proseguire fino alla Milan Fashion Week, quando i cocktail a base di gin saranno i protagonisti di tutti i locali della notte meneghina e delle più feste più in voga.



“Frutto dell’expertise della più antica distilleria d’Inghilterra - dichiara **Gianluca Monaco**, Marketing & New Business Director di Gruppo Montenegro -, *Edgar Sopper rappresenta la voce fuori dal coro nel variegato panorama dei gin che rende* ***omaggio alla cultura inglese****, da sempre ammirata dagli italiani, grazie anche al simbolo che lo caratterizza. Vale a dire l’omonimo corvo imperiale che con la sua sagacia si finse morto per prendersi gioco del guardiano della Torre di Londra. Senza dimenticare il pack originale e molto elegante di Edgar Sopper, ispirato alle imponenti vetrate di Kew Gardens, l’orto botanico simbolo di Londra”.*

L’appuntamento sarà con theGinWeek, la settimana **al via dallo scorso 8 settembre** dove Edgar Sopper è protagonista di quattro serate in altrettanti locali milanesi con una drink list dedicata, che celebrerà due cocktail ispirati ai grandi classici IBA, “Aviation” e “Edgar Collins”, accanto all’intramontabile **“Edgar Tonic”**: BOB (8 settembre); **Drinc Different** (9 settembre); **Lacerba** (10 settembre); **Chinese Box** (12 settembre).

“Soddisfare le richieste dei bartender in fatto di nuove tendenze - prosegue Gianluca Monaco – *è l’obiettivo principale che caratterizza la strategia di crescita di Edgar Sopper. Un London Dry gin in linea con il più classico stile inglese che per caratteristiche, storytelling e design incarna perfettamente il DNA British, a volte ribelle. E proprio con questo identikit unico ci presentiamo a Milano, forti di un successo crescente tra consumatori e addetti ai lavori”.*

London Dry a 40% vol., **Edgar Sopper** è composto da **5 botanicals**, accuratamente selezionate ed estratte in modo naturale: **ginepro, angelica, coriandolo, limone e pepe di cubebe**. Un bouquet ricco ed equilibrato (dove emerge la nota balsamica del ginepro) e un gusto secco, ma morbido e fragrante, lasciano sul palato una piacevole persistenza balsamica e tonica-dry che lo rendono **l’ingrediente ideale tanto di classici long drink**, quanto di versioni più ricercate e di nuove creazioni.