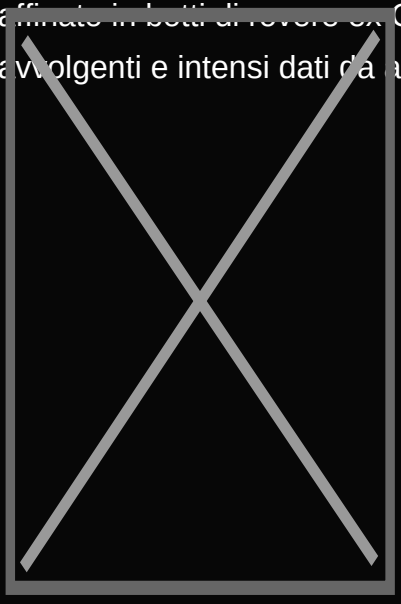
Sabatini Gin propone la drink list dedicata all'autunno/inverno

sabatini-gin-cocktail-dd891c39

Solitamente con l'abbassamento delle temperature aumenta inversamente la voglia di comfort e del calore domestico. Per scaldare l’atmosfera e il palato quindi Sabatini Gin presenta la drink list Fall/Winter 2022, con quattro cocktail dalle ricette semplici ma d’effetto.

Questi drink autunno-inverno sono una **gustosa soluzione per combattere l’Autumn e il Winter Blues**, uno per ogni distillato di casa Sabatini: da una proposta mocktail all day a base dell’analcolico Sabatini Gino° a un cocktail pre-dinner con Villa Ugo Gin, il nuovo Botanical Tuscan Dry Gin, fino a due after-dinner a base dell’immancabile London Dry Gin Sabatini Gin e di Sabatini Gin Barrel, affinato in botti di rovere ex Chardonnay. In ognuno di loro spiccano in modo diverso sapori e aromi avvolgenti e intensi dati da agrumi, frutti rossi, frutta secca e caffè.



“TUSCANY BREEZE” CON SABATINI GINO°

Il succo di cranberry, eccellente superfood dalle note agrodolci, viene completato dall’aroma

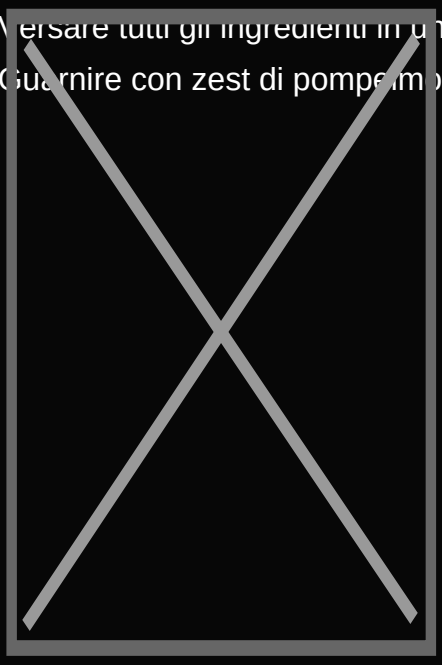
balsamico e morbido di Sabatini Gino°, dando vita a un cocktail analcolico che soddisferà anche i palati più esigenti. Una proposta all day, da offrire ai propri ospiti in ogni momento della giornata, per una serata in compagnia ma anche come drink di benvenuto in occasione di un pranzo speciale.

Ingredienti:

• Sabatini Gino° 30 ml
• Succo di Cranberry 45 ml
• Top up Soda Pompelmo Rosa
• Zest Pompelmo e Amarena Sciroppata per guarnire

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere tumbler alto, precedentemente riempito con ghiaccio. Guarnire con zest di pompelmo e amarena sciroppata.



“IL CONTE IN VILLA” CON VILLA UGO GIN

Un cocktail pre-dinner affascinante e unico, in cui il gusto mediterraneo e pieno di Villa Ugo Gin sposa le note eleganti dei fiori di sambuco, quelle decise del bitter e quelle agrumate dei fiori d’arancio. Completato da un tocco sparkling di Prosecco, questo mix indimenticabile è perfetto per un brindisi in compagnia.

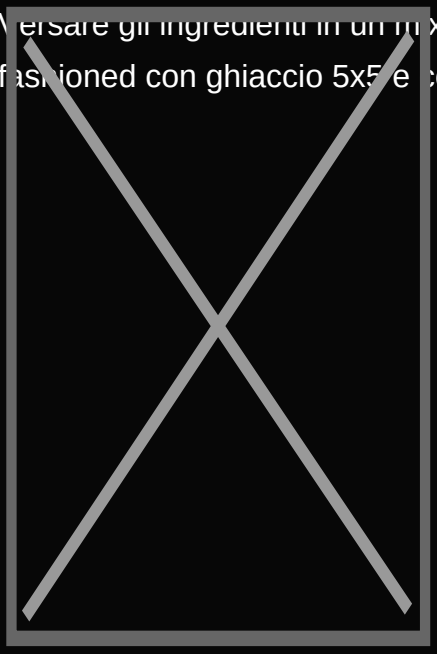
Ingredienti:

• Villa Ugo Gin 30 ml
• Liquore Fior di Sambuco 30 ml
• Liquore Bitter 30 ml

• Acqua Fiori d’Arancio 2 Drops
• Top up Prosecco
• Zest Pompelmo per guarnire

Preparazione:

Versare gli ingredienti in un mixing glass, lasciar raffreddare e diluire, poi versare in un bicchiere old fashioned con ghiaccio 5x5 e colmare con prosecco. Guarnire con zest di pompelmo.



“MOMENT COFFEE” CON SABATINI GIN

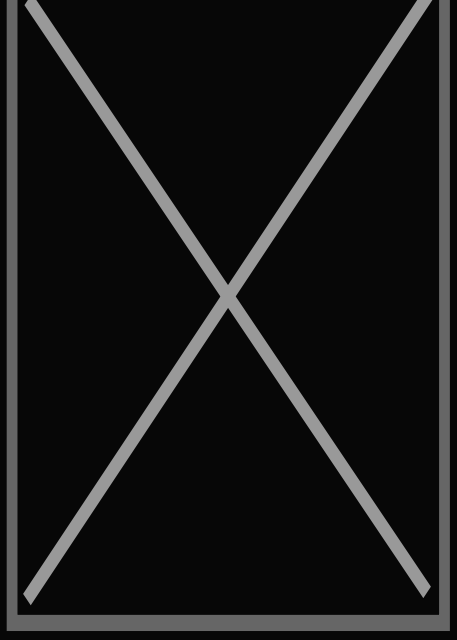
Un after dinner elegante ma deciso, la scelta ideale per chi ama il gusto caldo e ricco del caffè, col suo tocco gourmand che si sposa alla perfezione con le note dolci e sofisticate delle nocciole. Sapori che si armonizzano con le nove botaniche toscane di Sabatini Gin, per un risultato unico e magnificamente bilanciato.

Ingredienti:

• Sabatini Gin 45 ml
• Liquore al Caffè 15 ml
• Caffè Espresso 30 ml
• Sciroppo di Nocciole Tostate 7,5 ml
• 3 chicchi di caffè per guarnire

Preparazione:

Versare gli ingredienti in uno shaker, shakerare e filtrare con double strain e versare in coppa Nick & Nora. Concludere con 3 chicchi di caffè come garnish.



“DON’T TELL LIES” CON SABATINI GIN BARREL

Su una base di Gin Barrel, dal sapore rotondo e complesso dato dall’affinamento in botti di rovere ex Chardonnay, questo cocktail è perfetto per i palati in cerca di esperienze sensoriali esclusive. I tocchi aromatici dello sherry, le note vellutate del maraschino col twist pungente dei bitter ne fanno un cocktail da after-dinner, da sorseggiare in compagnia o davanti a un camino acceso, rigorosamente in coppa Nick & Nora.

Ingredienti:

• Sabatini Gin Barrel 60 ml
• Fino Sherry 15 ml
• Maraschino 7,5 ml
• Orange Bitter 2 Dashes
• Angostura Bitter 2 Dashes
• Assenzio Spray (come bordatura interna del bicchiere)
• Zest Arancia ed Amarena Sciroppata per guarnire

Preparazione:

In un mixing glass versare Sabatini Gin Barrel, il Fino Sherry e il Maraschino. Una volta raffreddato e diluito, versare in una coppa Nick&Nora. Aggiungere due drops di Angostura Bitter e lo spray di assenzio nella bordatura del bicchiere. Concludere con una zest di arancia e un’amarena sciroppata come garnish.