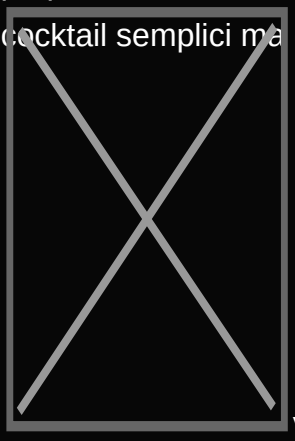
Villa Ugo Gin, la novità natalizia di Sabatini

villa-ugo-gin-485ea632

In occasione delle ormai prossime festività natalizie, Sabatini propone Villa Ugo Gin, il nuovo Botanical Tuscan Dry Gin: un’idea regalo ricercata e perfetta per tutti i gin lovers e non solo.

Piena espressione della passione e dell’esperienza della famiglia Sabatini, questo distillato è **caratterizzato da 11 botaniche mediterranee** (fra cui alloro, cipresso, rosmarino e finocchietto selvatico) e, grazie al suo gusto aromatico, ogni sorso trasporterà in un **viaggio sensoriale** tra le campagne toscane della Valle d’Oro, lasciando una memoria piacevolmente evocativa.

Con la sua elegante **bottiglia dal formato da un 1 litro**, Villa Ugo Gin è ideale da condividere preparando in casa deliziosi cocktail. La drink list natalizia di Sabatini con Villa Ugo Gin propone infatti cocktail semplici ma dal successo assicurato, per brindare con la famiglia e gli amici più cari.



VILLA ROYAL

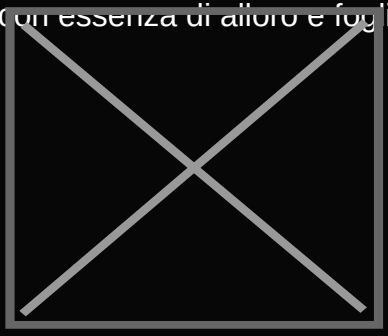
Dal sapore coinvolgente e aromatico, questo cocktail dal tocco sparkling è l’ideale per i brindisi della vigilia o dell'ultimo dell'anno, soprattutto gustato con dolci tipici natalizi, come panettone, pandoro o classici regionali. Le note profumate dell’alloro, inoltre, ne arricchiscono il gusto, donandogli profondità e rotondità. Insomma, un drink perfetto per tutti i momenti in cui si decide di stupire i propri ospiti con un twist frizzante.

Ingredienti:

• Villa Ugo Gin 30 ml
• Creme de Cassis 15 ml
• Sciroppo di Mango 15 ml
• Succo di Limone 22,5 ml
• Top up Prosecco
• Decorazione: Essenza Alloro e Foglia d’Alloro

Preparazione:

In uno shaker versare gli ingredienti, shakerare e filtrare con double strain e versare in un bicchiere tumbler alto precedentemente riempito con ghiaccio. Aggiungere il top up di prosecco e concludere con essenza di alloro e foglia di alloro come garnish.



TEA_TRO SIGNORELLI

Un cocktail versatile che si adatta a ogni momento della giornata, dal nome elegante e dall'anima intensa. I suoi profumi agrumati e il gusto avvolgente, dati dallo sciroppo di Earl Grey Tea, dai fiori di sambuco e dal limone, lo rendono perfetto da sorseggiare in tutti quei momenti in cui ci si vuole concedere una coccola davanti al camino, ma anche durante un aperitivo in compagnia di amici e parenti.

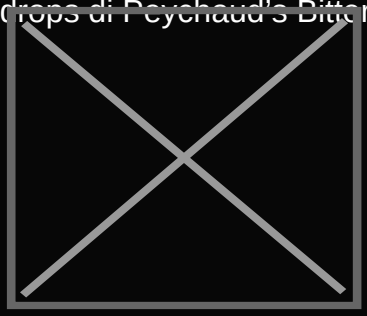
Ingredienti:

• Villa Ugo Gin 45 ml
• Liquore Fior di Sambuco 15 ml
• Sciroppo di Earl Grey Tea 15 ml
• Succo di Limone 22,5 ml
• Albume pastorizzato QB
• Decorazione: Zest di Limone per rilasciare gli oli essenziali e 3 drops di Peychaud’s Bitter

Preparazione:

In uno shaker versare gli ingredienti, shakerare e filtrare con double strain e versare in coppa Nick & Nora. Concludere rilasciando gli oli essenziali di una zest di limone e mettere da parte, finire con 3

drops di Peychaud's Bitter.



NEGRONI

Un classico italiano che non conosce stagioni. Anche in inverno, è un'ottima scelta per iniziare una cena tra amici, per premiarsi con un aperitivo dopo lavoro con i colleghi o per un dopo cena dal gusto deciso. Le note agrumate dell'arancia e la rotondità del Vermouth lo rendono un cocktail perfetto anche in versione natalizia, da assaporare con una morbida fetta di panettone o con gustoso cioccolato fondente.

Ingredienti:

• 30 ml Villa Ugo Gin
• 30 ml Vermouth Rosso
• 30 ml Bitter Aperitivo
• Fettina d'arancia

Preparazione:

Versare in un bicchiere con ghiaccio gli ingredienti. Miscelarli per qualche secondo ed aggiungere ghiaccio se necessario. Guarnire con una fettina di arancia.