

Premier Cru, l'etichetta premium di Bombay Sapphire, fa tappa a Casa Gessi

20230323164204061-murcia-casagessi-20-03-2023-7102d3a8

Le note fresche degli agrumi della Murcia da cui nasce il gusto di Premier Cru, sono state protagoniste di un'esperienza multisensoriale all'insegna del mondo di Bombay Sapphire presso Casa Gessi, nel cuore di Milano. Ospite d'onore è stato Ivano Tonutti, Master of Botanicals, che ha condiviso racconti e visioni che ne caratterizzano il valore e l'identità unica. L'attenzione per le materie prime e per la tradizione, l'approccio sostenibile e la ricerca di un gusto inimitabile sono alla base di un gin pensato per soddisfare i palati più raffinati.

“Premier Cru è il risultato della cura e dell'artigianato che mettiamo in ogni bottiglia, espressione del lavoro dei nostri fornitori e agricoltori” commenta **Ivano Tonutti**. *“L'attenzione per la raccolta e per la pelatura a mano dei limoni Fino, dei mandarini e delle arance Navel, che esaltano le altre botaniche di Bombay Sapphire, caratterizza le nostre maestranze ed è ciò che dona a questo gin premium un sapore unico di agrumi, rotondo e vibrante, con una delicatezza senza eguali”*.

“Premier Cru si conferma l'etichetta premium di [Bombay Sapphire](#), continuando a rappresentare l'eccellenza che ci permette di presidiare un segmento, quello del super premium, che guida la crescita della categoria in Italia” dichiara **Chiara Pedraglio**, Brand Manager Bombay Sapphire, che aggiunge: *“la selezione degli ingredienti, raccolti a mano nel loro momento di massima maturazione, e la cura artigianale sono le parole chiave che rendono **Bombay Sapphire Premier Cru un prodotto di alta qualità, elegante e rispettoso del territorio** da cui provengono le sue materie prime”*.

La buccia degli agrumi di Premier Cru è sbucciata accuratamente a mano così da non disperderne gli oli, e lasciata essiccare naturalmente al sole caldo della Murcia. Con il suo ABV del 47%, Bombay Sapphire Premier Cru è un gin audace e vibrante, e al tempo stesso morbido e raffinato. Con un profilo aromatico complesso ma equilibrato grazie alla sua base agrumata, il gin è ideale per realizzare cocktail creativi.

A rendere reso ancora più speciale l'evento dedicato alla scoperta di Premier Cru sono state le **ricette create da Federico Volpe**, Trade Ambassador di Bombay Sapphire.