

No.3 London Dry Gin: il distillato che è già campione

pomposi-buontalenti-no31-84e65a9c

Dal 1 maggio 2015, la già ricca gamma [Pallini](#) si arricchisce di un nuovo prodotto di gran pregio: il **No. 3 London Dry Gin**, fantastica creatura di spirito della Berry Bros. & Rudd distillata in Olanda. No. 3 è il gin perfetto per un Dry Martini come il Dio della miscelazione comanda: il nome si riferisce all'indirizzo del n. 3 di St. James's Street, casa di Berry Bros. & Rudd per ben tre secoli. Sin dal 1760 Berry Bros. & Rudd sono fornitori ufficiali della Real Casa britannica, nonché responsabili dei vini della cantina della Reginae proprietari di uno storico bar nella celebre londinese Royal Albert Hall.

[No.3 London Dry Gin](#) Con un cuore forte ed elegante di ginepro, No. 3 celebra senza tema di dubbio l'integrità e il carattere del tradizionale London Dry Gin: è dunque tripudio ed esaltazione del gusto con i suoi tre frutti (ginepro che conferisce il sapore caratteristico; bucce di arancia dolce che danno freschezza; e la caratteristica nota agrumata dell'insostituibile pompelmo) e le sue tre spezie (radice di angelica che dà il tono secco; il cardamomo e il coriandolo dal tono speziato). Numerosi i premi internazionali conquistati da No. 3 London Dry Gin: Top 10 Best Selling Gin Brand; Top 10 Most Trending Brand; Medaglie di oro e trophy all'International Spirits Challenge.

No. 3 ha raggiunto un volume di 16.000 casse da 9 litri e viene venduto in 25 Paesi nel mondo: tutta Europa, USA e in forte sviluppo nell'America Latina. Questo London Dry Gin è la base ideale per un Negroni o un Gin Tonic di qualità. Simpatica nota di colore: la chiave che si trova sul fronte della verde bottiglia è copia della chiave antica che apriva la parte vecchia della bottega londinese di Berry Bros. & Rudd. Ma questa insolita presenza può essere anche interpretata come metafora di chiave del successo, fondato quest'ultimo su un rapporto di fidelizzazione e fiducia con il consumatore.

A proposito di successo: il London Dry Gin No. 3 è alla base del cocktail Buontalenti del gelatiere Campione europeo in carica Paolo Pomposi della celebre gelateria Badiani di Firenze: Pomposi ha miscelato in varie competition il No. 3 alla mitica crema gelato fiorentina, creando così un portentoso ibrido di freschezza e sapidità, con la dolcezza della crema addirittura esaltata dalle spezie amaricanti

del distillato britannico.

RICETTA NEGRONI

Raffreddare un Oldfashioned con ghiaccio, una volta freddo scolare l'acqua con uno strainer; altrimenti preparare il drink direttamente nel bicchiere "On the rocks", versando 3 cl di No. 3 London Dry Gin, 3 cl di bitter Pallini e 3 cl di Vermouth Rosso. Quindi mescolare delicatamente con un bar spoon. Completare con una mezza fetta (o scorza strizzata) di arancia. Servire senza cannuccia.

RICETTA GIN TONIC

Ingredienti: 4 cl di No. 3 London Dry Gin; 12 cl di acqua tonica; 1 fettina di lime; ghiaccio qb. Porre il ghiaccio nel bicchiere, versare il gin e riempire con la tonica. Completare aggiungendo una fetta di lime.