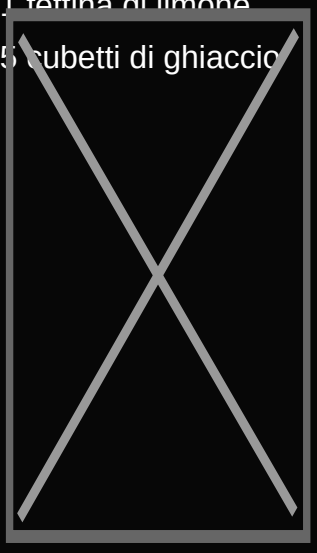
Un Gin Tonic perfetto con Koval Dry Gin

gin-tonic-bd25d82a

I consigli di Pellegrini S.p.A., distributore di vini e distillati di alta qualità, per preparare un Gin Tonic a regola d'arte a base di Koval Dry Gin, proveniente direttamente da Chicago.

INGREDIENTI

3 parti di Koval Dry Gin
7 parti di acqua tonica
1 scorza di limone
1 fettina di limone
5 cubetti di ghiaccio



PROCEDIMENTO

- Mettete nel tumbler il ghiaccio a cubetti e il Koval Dry Gin.
- Sfregate la parte bianca esterna della scorza di limone, ricca di oli essenziali, sul bordo del bicchiere e mettetela nel tumbler.
- Lasciate riposare per circa 10 secondi.
- Aggiungete l’acqua tonica.
- Mescolate delicatamente.
- Decorate con una fettina di limone.

Un tocco in più? Un paio di gocce di angostura e il gioco è fatto!

Koval Dry Gin regala note di ginepro e fiori selvatici al naso, mentre il gusto è secco, pulito e contornato da agrumi e pepe bianco con un fantastico corpo rotondo e floreale. Texture unica, fresca e vibrante.