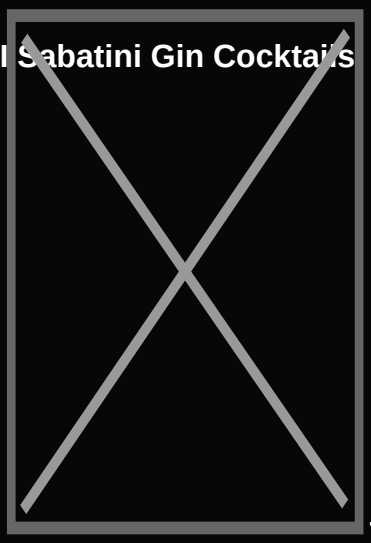
I cocktail natalizi di Sabatini Gin

02-sabatini-gin-bottiglia-still-life-low-2ea4714f

La preparazione dei cocktail in casa sta vivendo una vera e propria Golden Age: così, direttamente dalle tenute della Famiglia Sabatini, tra le colline della Val di Chiana, in vista delle prossime festività, arrivano due ricette storiche, ricercate e al tempo stesso facili da preparare in autonomia: il Tuscan75 e il Christmas Negroni. Il protagonista indiscusso è Sabatini Gin: il primo London Dry Gin dallo spirito toscano, dal gusto pulito e dal lungo finale, profumato da nove botanicals mediterranei che crescono per la maggior parte nella storica tenuta di Villa Ugo, dimora della Famiglia Sabatini. Come richiede la sua ricetta originale, il sapore predominante è quello del ginepro rigorosamente toscano, il gusto è pieno ma non invadente, con una presenza magnificamente bilanciata da finocchio selvatico, lemon verbena, timo e foglie di olivo.

I Sabatini Gin Cocktails come prepararli e creare cocktail pairing sfiziosi

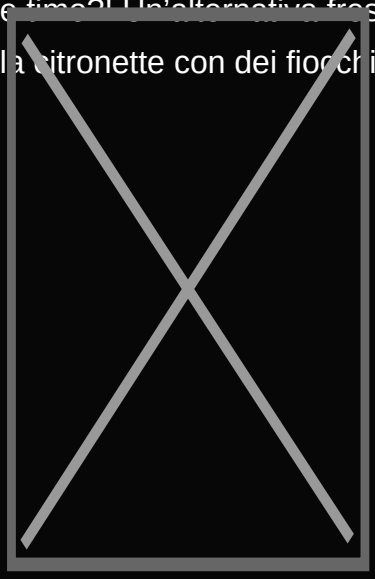


Tuscan75 è un mix perfetto tra Sabatini Gin, succo di limone e Bollicine

italiane (Franciacorta, Prosecco); un drink raffinato e dal gusto esclusivo. Il cocktail prende ispirazione dal noto French75 che è più di un drink invernale, è una storia da raccontare. Da Charles Dickens, alla Regina Vittoria, fino ad arrivare al Principe del Galles, il cocktail a base di Gin ha fatto innamorare alcuni dei personaggi più noti della storia, per la sua ricetta singolare,per la sua freschezza e mineralità eccellente.

Come prepararlo: spremete il succo di mezzo limone e filtratelo, successivamente riempite lo shaker di ghiaccio e versateci 40 ml di Sabatini Gin, 1 cucchiaino da cucina di zucchero ed il succo di limone. Agitate con vigore per qualche secondo, versate il drink in una flûte precedentemente raffreddata e colmate con Franciacorta o Prosecco.

Tuscan75, il cocktail pairing ideale: perché non proporlo in accompagnamento ad un crostino dorato con zucchina grigliata,gambero saltato in padella e condito con una citronette di Olio Sabatini, limone e timo?! Un'alternativa fresca e sfiziosa per aprire i momenti di festa. Un tocco di classe? Arricchiamo la citronette con dei fiocchi di oro edibile per un vero effetto Christmas-glamour.



Per gli amanti della tradizione, il **Christmas Negroni**, preparato con

Sabatini Gin, Vermouth rosso, Bitter e due gocce di Fernet, può essere la proposta ideale, perfetto sia da abbinare agli aperitivi sia da gustare come gran finale dopo i pasti principali. Con questo evergreen, Sabatini ci porta nel cuore della tradizione italiana, precisamente al Caffè Casoni, storico bar di Firenze, dove il conte Camillo Negroni nel 1919 fece preparare dal suo noto bartender di fiducia, Fosco Scarselli, il suo solito cocktail, chiedendo di"irrobustirlo" con un tocco di Gin. È così che nasce uno dei drink più longevi e famosi al mondo.

Come prepararlo: versate del ghiaccio in un tumbler basso fino a riempirlo completamente, scolate l'acqua e aggiungete in parti uguali 30 ml di Sabatini Gin, 30 ml di Vermouth rosso, 30 ml di Bitter e 2 gocce di Fernet. Mescolate gli ingredienti delicatamente e guarnite con una scorza d'arancia ed un'oliva verde.

Christmas Negroni, il cocktail pairing ideale: l'aperitivo centenario sta bene proprio con tutto, dai salumi ai formaggi nostrani. Esaltiamolo con una proposta semplice e divertente adatta ad ogni momento: una focaccina gourmet servita con un delicato hummus di ceci e tartufo fresco alternato a scaglie di pecorino e prosciutto stagionato.