Dalla Valdichiana arriva SABATINI GINO°, il distillato per tutti

gino-fizz-vegan-ter-8909bb36

SABATINI GINO° è il primo distillato 100% analcolico a nascere dall'ingegno di una famiglia con alle spalle un'esperienza consolidata nella produzione di distillati. Realizzato attraverso la sola infusione in acque distillate di 5 botaniche: timo, salvia, lavanda, foglie di olivo e verbena, è ideale per un cocktail da tutte le ore, il gusto è di quelli che si ricorda, sia liscio che in miscelazione.

Il suo numero è lo "0": zero alcool, zero zuccheri o edulcoranti, zero coloranti o aromi artificiali e zero materie di origine animale.

Le 5 botaniche toscane gli conferiscono un aroma dalle note fresche e balsamiche. Al naso risulta fresco ed erbaceo grazie al timo e alla Verbena, mentre al palato la freschezza della verbena viene accompagnata dalla balsamicità della salvia e della lavanda, che lasciano un finale piacevolmente lungo.

Da sempre attenti alle richieste del mercato, i Sabatini hanno deciso di affacciarsi al mondo dei distillati analcolici, accogliendo la sempre più crescente attenzione alla sfera del wellness: SABATINI GINO° incontra le esigenze di chi è alla ricerca di un'alternativa alla "bevuta" alcolica o alle classiche proposte analcoliche. E anche di chi è soggetto a intolleranze o di chi preferisce seguire un'alimentazione vegana. È infatti certificato VEGANOK, unica certificazione italiana riconosciuta a livello internazionale.

"*Dopo avere creato il primo London Dry Gin 100% toscano, abbiamo mantenuto sempre saldo il legame con la nostra terra d'origine, Cortona e Teccognano, dove sorgono le tenute di famiglia, in un ambiente in cui la biodiversità vegetale è protagonista* - commenta Enrico Sabatini, co-fondatore e co-proprietario di Sabatini Gin - *Abbiamo continuato a coltivare la nostra passione, vocata alla ricerca della materia prima locale di qualità, dando vita ad un distillato analcolico, nuovo e dallo spirito rigorosamente toscano*".

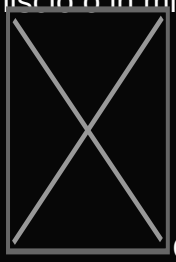
Comunicazione trasparente

SABATINO GINO° è, inoltre, il primo distillato analcolico a comunicare con i consumatori in modo trasparente e innovativo attraverso la partnership con l'azienda Genuine Way: tramite un QR code collocato al collo della bottiglia che sfrutta la blockchain, è possibile accedere a tutte le informazioni sulle sue caratteristiche, le certificazioni della filiera produttiva ed i signature cocktails consigliati da 4 bartenders italiani internazionalmente riconosciuti: Mattia Lotti, Virginie Doucet, Doriano Mancusi e Fabio Arcadipane.

Il lancio sul mercato del distillato analcolico Sabatini è accompagnato dal nuovo sito www.sabatinigin.com dove scoprire la storia della famiglia, le referenze, il contesto paesaggistico in cui vengono realizzate, il percorso di "Gin Tour", le ricette dei cocktails e altre curiosità.

SABATINO GINO° perfect serve, qualche proposta

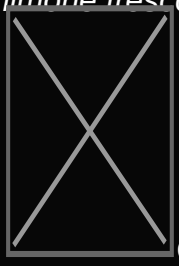
Tante le idee di cocktails analcolici facili da preparare, SABATINI GINO° si può infatti assaporare liscio o in miscelazione



GINO°&TONIC

60 ml Sabatini GinO°
Acqua Tonica
Fettina di Limone

Aggiungere gli ingredienti in un bicchiere highball, aggiungere il ghiaccio e servire con una fettina di limone fresco.



O-GINO°

50 ml Sabatini GinO°
20 ml Salamoia di Olive

Per gli amanti del cocktail martini, un’alternativa simpatica al classico Dirty Martini adatta a tutte le ore. Occorre miscelare in un mixing glass Sabatini Gino° e della salamoia di olive in abbondante ghiaccio. Filtrare in una coppetta precedentemente raffreddata e servire con un’oliva.

Puoi scoprire gli altri cocktails su: www.sabatinigin.com/it/sabatini-gino/