Autunno: arriva il nuovo Orange & Ginger Bombay Tonic

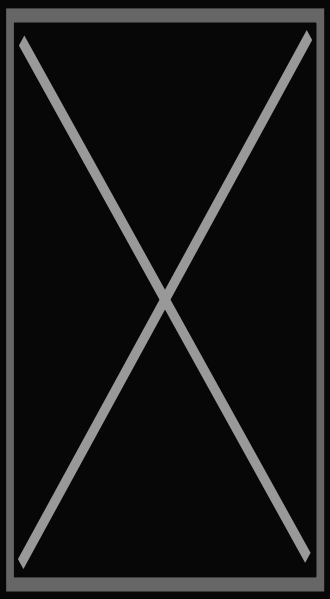
f20-bombay-assetbank-servekeyvisual-bombaygin-gintoniccoretwists-main-ontrade-indoor-bottle-nopeople-4s

Si chiama **Orange & Ginger Bombay Tonic** il wist particolare e dal sapore particolarmente autunnale con cui Bombay Sapphire ha brindato all'International Gin & Tonic Day.

L'**International Gin & Tonic Day** fu istituita nel 2010 e nacque per omaggiare la grande passione di Mary-Edith Keyburn, nonna di 95 anni che, pur di non perdere il suo rituale dell'aperitivo, decise di portarlo durante la sua degenza in ospedale e di gustarlo in una elegante tazzina da tè durante il suo "last good day of life".

Così come per May-Edith, quello del **Gin & Tonic** è un vero e proprio rituale per molti. Un rito che passa dalla scelta del giusto bicchiere, al taglio del limone fresco, necessariamente netto ed eticamente bello da vedere, e dalla delicata scelta della tonica, rigorosamente fredda, e del ghiaccio, abbondante e in grado di colmare tutto il bicchiere.

Un vero e proprio mix di elementi che se mescolati con creatività garantiscono un risultato eccellente. Questo da sempre l'obiettivo di **Bombay Sapphire** che, per brindare a questa ricorrenza, ha dato vita a un particolare twist, l'Orange & Ginger Bombay Tonic. Un drink dal sapore autunnale grazie alla presenza del succo di arancia, e con un sorprendente tocco piccante donato dalla radice di zenzero.



Per realizzarlo bastano poche e semplici mosse.

Ingredienti:
5 cl BOMBAY SAPPHIRE
100 ml Premium tonic water
Una fetta di arancia
2 radici sottili di zenzero

Guarnizione:
Una fetta di arancia

Procedimento:
Spremere gentilmente la fettina di arancia in un bicchiere Baloon e successivamente riporla all’interno.
Aggiungere le radici di zenzero e il Bombay Sapphire, mischiare bere per infondere il sapore.
Riempire il bicchiere fino all’orlo con del ghiaccio e aggiungere la tonica premium
Mescolare gentilmente per combinare tutti gli ingredienti.