Elephant Gin Orange Cocoa, il distillato ispirato all’Africa

eg-orange-cocoa-cocktail-dumbos-flight-f01a2384

Pensato inizialmente come edizione speciale, il nuovo Orange Cocoa ha riscosso talmente successo tra gli appassionati da essere inserito nel range continuativo del brand. Una variante sorprendente che aggiunge alle note botaniche ed erbacee la freschezza delle arance biologiche spagnole e il gusto delle fave di cacao tostate per un profilo aromatico fresco e vellutato.

Le arance vengono distillate intere per assicurare maggiore intensità alle note agrumate che si fondono poi armoniosamente al gusto elegante del cacao, **creando un gin dal sapore complesso e intrigante**, perfetto da gustare liscio, in un G&T, in un Dry Martini o nello speciale Italian Sundowner, il cocktail creato ad hoc per questo lancio e che prende il nome da un tema caro a **Elephant Gin**: l’aperitivo al tramonto, detto appunto sundowner.



Elephant Orange Cocoa è un **gin che sa di avventura**, che rievoca con le note d’arancia e cacao i colori del tramonto nella più selvaggia savana africana, una terra tutta da esplorare che Elephant Gin si impegna da sempre a proteggere **devolvendo parte dei suoi ricavi alla tutela degli elefanti** e al supporto delle comunità locali.

Tutto di una bottiglia di Elephant Gin esprime i **valori ambientali e sociali del brand**: dal bracciale con le tradizionali perline che cinge il collo della bottiglia e prodotto a mano dalle donne della tribù Maasai del Kenya, alle etichette che riportano, scritti a mano, i nomi degli elefanti che le fondazioni delle quali il brand è partner contribuiscono a proteggere.