# Villa Ugo Gin, la novità firmata Sabatini

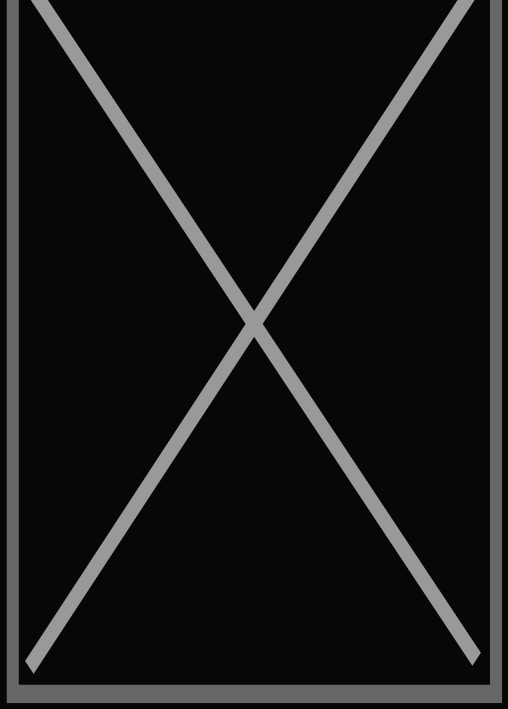
villa-ugo-gin-1-0c23d482

**Villa Ugo Gin è il nuovo Botanical London Dry Gin dallo spirito toscano firmato Sabatini Gin. Un distillato che è piena espressione della maestria, della passione e delle radici dei Sabatini, che affondano nelle campagne di Cortona fin dal 1890, quando si insediarono nell'elegante struttura di Villa Ugo.**

È proprio questa affascinante dimora storica che ha ispirato il nome e i profumi del nuovo gin di casa Sabatini, caratterizzato da **ben 11 botaniche mediterranee**, che gli conferiscono intense note balsamiche ed erbacee. Tra queste, in particolare, alloro, cipresso, rosmarino e finocchietto selvatico rendono Villa Ugo Gin la **massima espressione della toscanità**: ogni sorso, col suo sapore pieno e avvolgente, sarà capace di trasportare in un viaggio sensoriale nelle campagne della Valle d'Oro. Una memoria evocativa e piacevolmente lunga al palato, che lascia una sensazione intensa e fresca allo stesso tempo, grazie ad una nota di liquirizia data dal finocchietto selvatico.

**TRADIZIONE MEDITERRANEA PER PALATI MODERNI**

Col suo **gusto ancor più aromatico** rispetto agli altri distillati Sabatini, Villa Ugo Gin rispecchia un mood **mediterraneo e fresco**, avvicinandosi a un palato più giovane e trendy, ma sempre in cerca di qualità: una qualità data dalla selezione delle materie prime e dalla lavorazione delle botaniche, attraverso processi tutti italiani che esaltano al meglio le caratteristiche degli ingredienti.



Anche la **bottiglia** stessa rivela l’essenza fresca e giovane di Villa Ugo Gin, a partire sia dal nuovo formato da un litro sia dal suo **packaging leggero e dai colori chiari** , con un’elegante laminatura di Villa Ugo che campeggia tra decorazioni ispirate a quelle delle case d’epoca toscane. Una bottiglia che racchiude in sé tradizione, conoscenza e arte, declinandole per palati moderni alla ricerca di esperienze di gusto uniche.

*“I profumi e i sapori racchiusi in Villa Ugo Gin sono quelli della nostra infanzia”* – commenta **Enrico Sabatini**, General Manager e Co-Founder di **Sabatini Gin**. *“Ogni volta che lo sorseggio, torno immediatamente in Toscana, col cuore e con tutti i sensi: è la stessa intensa esperienza sensoriale che vogliamo offrire a chi gusterà Villa Ugo Gin, svelando i segreti della nostra terra. In primis ai più giovani, che rimarranno conquistati dalle note mediterranee delle nostre botaniche e dal mood frizzante di questo gin fieramente 100% Made in Italy”.*

Alcuni **signature cocktail** proposti da Sabatini

**UGO TONIC**
“Ugo Tonic” è una versione mediterranea di un grande classico versatile e dissetante, grazie agli aromi delle botaniche toscane: cipresso, rosmarino e finocchietto selvatico con le loro note balsamiche rendono questo cocktail all-day ancora più unico. Facilissimo da preparare, è il drink perfetto per ogni occasione.

***Ingredienti:***
• 50 ml Villa Ugo Gin
• Acqua Tonica
• Rametto di rosmarino

***Preparazione:*** versare in un bicchiere Villa Ugo Gin e colmare di ghiaccio. Finire il cocktail con dell’acqua tonica e guarnire con un rametto di rosmarino.

**SPRITZ TOSCANO**
Non si può pensare a un brindisi in compagnia senza immaginarsi con uno spritz in mano, il cocktail aperitivo italiano per eccellenza, ora in versione toscana. “Spritz Toscano” conquisterà con le sue intense note balsamiche, grazie alla salvia, al liquore aperitivo, all'angostura e ai sentori agrumati della cedrata.

***Ingredienti:***
• 45 ml Villa Ugo Gin
• 15 ml Liquore aperitivo
• Cedrata
• 3 gocce di angostura
• Ciuffetto di salvia

***Preparazione:*** versare in un calice Villa Ugo Gin, il liquore aperitivo, le gocce di angostura e colmare di ghiaccio. Finire il cocktail con della cedrata, miscelare e guarnire con un ciuffetto di salvia.

**VILLA UGO MULE**
Un cocktail tra i più amati che ha bisogno di poche presentazioni, con un tocco pungente dato dalla ginger beer e dal succo di lime. In versione Villa Ugo, il Mule ha un gusto ancor più deciso grazie alle note aromatiche delle sue botaniche, esaltate da una garnish con foglie d’alloro.

***Ingredienti:***
• 45 ml Villa Ugo Gin
• 20 ml Succo di Lime
• Ginger beer
• Foglie di alloro

***Preparazione:*** versare in un bicchiere Villa Ugo Gin, il succo di lime e colmare di ghiaccio. Finire il cocktail con della ginger beer e guarnire con alcune foglie di alloro.