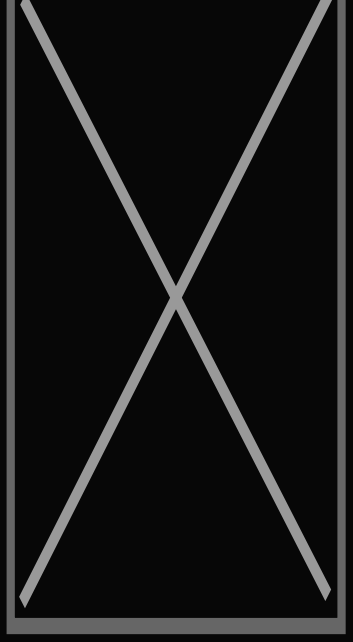
Fabbri porta il suo Dry Gin al Convegno A.I.B.E.S.

gin-still-life-4449b90b

Fabbri 1905 sceglie il Convegno Nazionale A.I.B.E.S., che si terrà a Sorrento dal 28 al 30 novembre 2022, per il lancio del suo Dry Gin. Un debutto che rivisita una ricetta di casa Fabbri degli Anni ’30 attualizzandola con purissimo distillato di Amarena Fabbri che la rende unica nel panorama degli spirits. Infatti, la nota morbida e fruttata dell’Amarena Fabbri esalta le note erbacee e speziate delle botaniche tipiche del gin.

Questo Gin dalle caratteristiche così peculiari è **frutto di una collaborazione** dell’azienda bolognese **con** il mixologist di fama internazionale **Mattia Pastori** e ha già conquistato i giovani bartender emergenti che l’hanno testato in anteprima nelle ricette dei cocktail che presenteranno durante il prestigioso Premio Angelo Zola.



Ad arricchire i cocktail a base Gin Fabbri c’è un prodotto nato negli stessi anni del primo Gin e da pochissimo tempo rientrato nelle proposte dell’azienda bolognese: **le “Ciliege Speciali”.** Speciali non solo per la mancanza della “i” che riporta la mente all’italiano degli Anni ’20 ma perché sono naturalmente rosse e succose. Infatti, non hanno alcun additivo o colorante e il loro colore vivido è ottenuto unicamente dai succhi estratti da frutta e verdura 100% italiane.

Molti “momenti Fabbri” animeranno il congresso A.I.B.E.S. L’azienda bolognese nel giorno di apertura, sarà protagonista dei cocktail che verranno serviti durante l’aperitivo che seguirà la **Masterclass tenuta alle 17.30 da Mattia Pastori** in persona, per presentare il Gin Fabbri.

Il secondo giorno del convegno le neo laureate **Lady Amarena International** Lynh Nguyen e Lady Amarena Italia Federica Geirola saranno ospiti d’onore e insieme alla **DJ Jean Drop** misceleranno Gin Fabbri e musica per un grande party after dinner tutto al femminile come tradizione di Fabbri 1905 firma dell’ormai famoso concorso internazionale Lady Amarena.

Le due ladies hanno avuto la possibilità di assaggiare il Gin in anteprima lo scorso 20 settembre durante la finale internazionale di questa manifestazione che Fabbri organizza dal 2015 per incoronare le migliori barladies del mondo e favorire l’inclusione dei talenti femminili nel panorama della mixology.

Degustazione

Esame visivo: bianco, completamente trasparente.

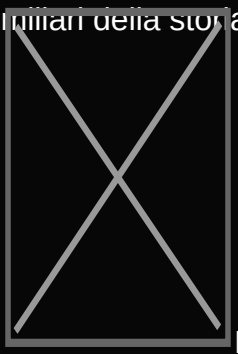
Esame olfattivo: al naso è equilibrato, le note del Dry Gin date dal ginepro, coriandolo, agrumi e le radici come l'angelica, si fondono perfettamente con il profumo inconfondibile di Amarena Fabbri.

Esame gustativo: in bocca la prima nota che arriva è quella del coriandolo, a seguire le note fresche degli agrumi e la balsamicità del ginepro. L'Amarena Fabbri è il tocco finale che dona persistenza al prodotto e invita al secondo sorso. Un gusto unico nel panorama dei Dry Gin e sul mercato che lo rende sofisticato e ricercato.

In miscelazione: un prodotto che può ispirare i bartender a nuove creazioni e a twist on classic, che può essere miscelato con toniche di diverso profilo aromatico oltre che di base nella preparazione di un Negroni, un Gin Fizz o del cocktail per eccellenza il Martini dal sapore indimenticabile.

Drinklist

La versatilità del Gin Fabbri si esprime con chiarezza nei quattro cocktail, di cui tre twist di pietre miliari della storia della mixology mondiale e uno inedito, messo a punto da Mattia Pastori.



Fabbri Martini

6 cl Gin Fabbri

1 cl Vermouth Dry

Miscelare in un mixinglass e servire in coppa da cocktail e decorare con Ciliegia Fabbri Speciale.



Bologna Negroni

3 cl Gin Fabbri

3 cl Marendry Bitter

2 cl Vermouth Dry

Preparare in un mixinglass e servire in tumbler basso decorare con Amarena Fabbri e scorza d’arancia.

Gin Fabbri Tonic

6 cl Gin Fabbri

10 cl Acqua tonica

Preparare direttamente nel bicchiere tumbler alto con ghiaccio e decorare con Amarena Fabbri e scorza di pompelmo rosa.

Fabbri 1905

4 cl Gin Fabbri

2 cl succo di limone

2 cl sciroppo di Amarena Fabbri

7 cl champagne o spumante brut

Shakerare i primi tre ingredienti e versare in un calice, allungare con lo champagne e decorare con scorza di limone.