Jack Daniel’s promuove Tennessee Apple coi GreenGraffiti sui marciapiedi di Milano e Torino

20230627094854graffitov-7d14c1ec

Jack Daniel’s Tennessee Apple è il risultato nato dall’**unione tra l’Old N°7** e un **liquore alle mele** finemente lavorato. Nella versione Apple Tonic (50ml di Jack Daniel's Tennessee Apple, acqua tonica q. b. e ghiaccio a cubetti) è pronto a stupire col **gusto fresco e il sapore distintivo,** offrendo una nuova esperienza made in Jack: basterà mixare Tennessee Apple e la tonica, “rinfrescarli” con il ghiaccio e colorare il drink con le fette di mela come guarnizione per ottenere un cocktail unico nel suo genere.

L’Apple Hour arriva in comunicazione con una modalità **innovativa e sostenibile**: fino al 3 luglio sarà protagonista sui marciapiedi di Milano e Torino con la nuova versione di **GreenGraffiti**, messaggi realizzati con una miscela di colori 100% green e applicati alla pavimentazione grazie all’utilizzo di stencil, trattati per la prima volta con Pureti, con l’obiettivo di diventare un agente attivo anti-smog. Pureti è un composto che mediante un processo di fotocatalisi permette la creazione di un layer protettivo in grado di ossidare le molecole nocive e di rilasciare ossigeno nell’aria. Si tratta di una **sostanza costruita come una matrice di nanoparticelle** che, attivate e fortificate dall’energia solare, si muovono in moto accelerato a protezione del materiale su cui sono disposte, **disattivando le particelle leggere inquinanti**. In questo modo ogni invito a celebrare l’Apple Hour applicato sui marciapiedi delle due città si trasforma in un **presidio mangia-smog diffuso**, in grado di contribuire in modo sostanziale alla pulizia dell’aria cittadina. Una tecnica sviluppata con un approccio green, in linea con lo spirito Jack Daniel’s.

Milano e Roma, invece, ospiteranno - fino al 30 luglio - due **tram brandizzati Tennessee Apple** con la proposta mixology Apple Tonic. Inoltre, Apple Hour arriverà in queste due città anche grazie alle affissioni nelle aree più importanti per la ristorazione (fino a lunedì 3 luglio). La pianificazione è a cura di Spark Foundry.