Milano, Rinaldi torna al GinDay con la sua nuova offerta

20230907090859rinaldi-a2deeec9

Rinaldi partecipa **al** GinDay – **domenica 10 e lunedì 11 settembre** al SuperStudio Più di via Tortona 27 a **Milano** – con un format intuitivo: banchi dove sarà possibile assaggiare i gin in purezza grazie anche a **Valentina Tamburi** (Marketing Assistant Rinaldi 1957) e **Ilaria Bello** (Brand Ambassador e Advocacy Rinaldi 1957) e tre bar tematici: Negroni, Gin Tonic e Martini dove sarà possibile degustare i gin in miscelazione.

Rinaldi 1957 prenderà parte all'evento con la sua **intera selezione di gin**, recentemente aumentata grazie ai **nuovi inserimenti** scelti dal Direttore Pr & Marketing **Gabriele Rondani**.

Isle of Raasay Gin è un gin artigianale che combina dieci componenti botaniche accuratamente selezionate che includono il ginepro di Raasay, scorza d'arancia e limone, radice di rabarbaro, angelica, iris, liquirizia, semi di coriandolo, pepe cubebe e alcolato a doppia distillazione. Un **gin fresco, aromatico con un finale secco** per gli amanti dei gin tradizionali.Un'altra importante novità è **Sakurao Gin** nelle sue versioni **Classic, Original e Limited.**

I Gin Sakurao sono la creazione della **Sakurao Distillery**, fondata nel 1918 nel sud del Giappone. L'azienda produce diversi spirits da più di un secolo. La distilleria si trova sulle coste del Mare Seto, di fronte all'isola di Miyajima e ha l'ambizione di produrre spirits **che combinino innovazione e tradizione**. Le componenti componenti botaniche generano un ampio spettro di note aromatiche, le quali includono agrumi profumati come il limone e la ricca fragranza dello yuzu, cipresso giapponese e perfino gusci d'ostrica.

Isle of Raasay Gin è un gin artigianale che combina dieci componenti botaniche accuratamente selezionate che includono il ginepro di Raasay, scorza d'arancia e limone, radice di rabarbaro, angelica, iris, liquirizia, semi di coriandolo, pepe cubebe e alcolato a doppia distillazione. Un **gin**

fresco, aromatico con un finale secco per gli amanti dei gin tradizionali.

Un’altra importante novità è **Sakurao Gin** nelle sue versioni **Classic, Original e Limited.** I Gin Sakurao sono la creazione della **Sakurao Distillery**, fondata nel 1918 nel sud del Giappone. L’azienda produce diversi spirits da più di un secolo. La distilleria si trova sulle coste del Mare Seto, di fronte all’isola di Miyajima e ha l’ambizione di produrre spirits **che combinino innovazione e tradizione**. Le componenti componenti botaniche generano un ampio spettro di note aromatiche, le quali includono agrumi profumati come il limone e la ricca fragranza dello yuzu, cipresso giapponese e perfino gusci d’ostrica.

Non mancano le novità italiane come il **Rivo Agrumato Estate al Lago**: alla ricetta di Rivo vengono aggiunti arancia dolce e amara, limone e bergamotto per ottenere un gin dai sentori citrici che rimane comunque molto secco ed è così adatto ai gin tonic e ai Martini cocktail. Segue **Insulae Saline** che unisce alle freschissime note siciliane di Insulae il sale delle saline di Trapani, il cappero di Pantelleria e il cucunci. Note sapide e innovative che vanno a dare un tocco in più all’Insulae tonic o al Martini cocktail con l’oliva o, perché no, con l’ostrica.

Il Gin Day, infine, segnerà il debutto per il nuovo gin di Distilleria Nannoni: **Priscilla Tuscany London Dry Gin**. Si tratta di un gin molto particolare che arriva dalla Maremma con componenti botaniche che vanno dall’Altea, alla Grindelia, Melissa, Abrotano, Assenzio, Timo e Tanaceto. Queste piante aromatiche provengono tutte dal Monte Amiata così come il ginepro che le accompagna nella ricetta e dà vita a un gin fresco con sentori di mela.

Il **trend dei gin analcolici** ha portato Rinaldi a scegliere la distribuzione di **Yu No**, il nuovo gin lanciato dai produttori di Yu Gin che ricalca la ricetta in una versione che prevede lo 0% di alcol.