Panini e cocktail: De Santis lancia una linea di gin artigianali

20231102131137santishead-62b1f73e

De Santis **lancia la sua prima linea di gin artigianali**, portando così la mixology nel proprio universo gastronomico. La passione per la ricerca dell'eccellenza nel food si estende quindi alla miscelazione con il lancio di **De Santis London Dry Gin**, **De Santis Distilled Gin XO** e **De Santis L'Amaro**.

La complessità e la varietà delle note botaniche presenti nei gin invitano gli ospiti a **esplorare un nuovo mondo di sapori**, creando un'esperienza di aperitivo completa **in abbinamento ai panini gastronomici**. Questi gin, prodotti su ricetta De Santis da Trip Distillery, sono un **omaggio all'artigianalità milanese** che ha fatto il successo del brand, un successo che dura da oltre mezzo secolo.

Il **De Santis London Dry Gin** sorprende per la sua intensità e la **marcata presenza del ginepro**. Le altre botaniche, il coriandolo, l'angelica e l'arancia amara, contribuiscono a completare il bouquet aromatico;
Il **De Santis Distilled Gin XO**, perfetto anche degustato in purezza, si distingue per **l'infusione di rovere che segue la distillazione**, conferendogli **profonde note di legno e resina**, con sfumature morbide di pane tostato, mandorla e vaniglia;
De Santis L'Amaro, dal carattere forte e gusto intenso e avvolgente. La **liquirizia e il caramello** si fondono con le note amare delle radici, mentre **l'anice verde e la menta** conferiscono una piacevole nota balsamica che si sposa con i profumi floreali di camomilla e lavanda.

Questi prodotti arricchiscono la carta cocktail di De Santis con **tre nuove degustazioni**, perfette per esaltare i sapori dei panini.
Santone è il cocktail nato dalla combinazione di amaro De Santis, Vermouth Cocchi, Gin De Santis, Bitter Fusetti, Bitter alla lavanda, arancia e limone, che trova il suo partner ideale nel panino Foresta farcito con prosciutto di cinghiale, funghi porcini, rucola, crema al tartufo, limone e pepe: una vera e propria esplosione di sapori.

Silente, preparato con il pregiato Gin De Santis Xo, succo di limone, zucchero, liquore sambuco e menta, trova il suo compagno perfetto nel panino Grace.
Questo panino gourmet con salmone scozzese affumicato, stracciatella, pera, limone e pepe, si caratterizza per una sinfonia di gusti delicati che si armonizzano in modo magico con il cocktail.

Il **Conte Earl Grey**, un cocktail intrigante con Gin De Santis, succo di limone, zucchero, Liquore Earl Grey, Top Seltz, bustina di tè Earl Grey e limone, si sposa con il panino Adam i cui ingredienti sono roast beef di fassona, cuori di lattuga, pomodoro e maionese all’erba cipollina, il tutto condito con una leggera spruzzata di sale e origano.