Gin e agave insieme: nasce Agave Cut, new-entry di Brockmans

20240327132607indexpaloma-8032f8b3

Un ibrido tra il gin e i distillati di Agave: è questo **Agave Cut**, new entry per la gamma dei prodotti Brockmans nata da due culture e tradizioni di distillazione differenti.

L'anima di Agave Cut è racchiusa quindi in **due pratiche distillative diverse** che si incontrano in un bicchiere. Il liscio **gin** Brockmans si unisce al tocco del **distillato di Agave messicano**, creando una miscela con le botaniche del gin e le vivaci note di agave, il tutto arricchito da un **tocco di pompelmo rosa**. Può essere gustato liscio, come parte di una rivisitazione del classico Gin & Tonic, o in un cocktail per permettere ai sapori differenti di avvolgere i sensi.

La produzione limitata in piccoli lotti, con **sole 9.000 bottiglie prodotte** nella prima fase, garantisce una selezione accurata dei distillati di agave. Ogni bottiglia sarà **numerata individualmente** e confezionata in una scatola premium. A caratterizzare la bottiglia, di colore nero, sono dettagli metallizzati come le etichette premium. A renderla ancora più esclusiva è la trama a incrocio, le iniziali impresse sul collo e la sigillatura in cera color turchese.

*“Con Agave Cut introduciamo una nuova versione di Brockmans Gin, ottenuta miscelando la morbidezza e l’audacia tradizionale con la Tequila. Il risultato è un’**esperienza di degustazione senza eguali** dove le note fresche dell’agave complementano il gusto classico e morbido di Brockmans gin”* ha detto **Pierpaolo Indelicato**, International VP di Brockmans Gin.

Collaborando con esperti mixologist, Brockmans ha sviluppato anche diversi cocktail:

AGAVE CUT PALOMA

Ingredienti:

50 ml di Brockmans Agave Cut
12,5 ml di succo di lime
25 ml di succo di pompelmo rosa
7,5 ml di sciroppo d'agave
50 ml di soda

Preparazione:

Aggiungere tutti gli ingredienti non gassati in uno shaker, aggiungere ghiaccio e shakerare energicamente per cinque secondi. Filtrare in un bicchiere pieno di ghiaccio e completare con la soda.

AGAVE CUT & TONIC

Ingredienti:

50 ml di Brockmans Agave Cut
150 ml di acqua tonica premium
Fetta di pompelmo
*Valorizza preparazione con acqua tonica al pompelmo

Preparazione:

Versare gli ingredienti in un bicchiere pieno di ghiaccio. Completare delicatamente con tonica fredda per conservarne l’aspetto ed il gusto frizzante.

AGAVE CUT PICANTE

Ingredienti:

50 ml di Brockmans Agave Cut
25 ml di succo di lime
15 ml di sciroppo d'agave
Mezzo peperoncino rosso

Preparazione:

Aggiungere tutti gli ingredienti in uno shaker e shakerare energicamente per dieci secondi. Filtrare finemente in un bicchiere pieno di ghiaccio.