Florence Cocktail Week: l’appuntamento con Ambrosia Gin è lunedì 7 aprile a La Ménagère

20250401164524ambrosiahp-8a70b042

Appuntamento a lunedì **7 aprile a Firenze presso La Ménagèr**e per una serata dedicata ad **Ambrosia Gin**, il primo gin italiano carbon neutral, prodotto dalla distilleria toscana a zero emissioni **INDIE**, creata dai giovani Saverio Bertagni e Francesco Marcucci. Il cocktail bar fiorentino, guidato dal bar manager Denis Paonessa, sarà protagonista di un’esperienza immersiva dedicata alla mixology sostenibile, in occasione della **Florence Cocktail Week, in programma dal 7 al 13 aprile** nel capoluogo toscano con eventi esclusivi, guest shift e degustazioni.

Dalle 18:30 alle 21:00 La Ménagère ospiterà u**na guest shift toscana all’insegna dei prodotti di Distilleria Indie**; mentre dalle 22:30 all’1:00 di notte la serata sarà guidata da **Joy Napolitano e Pasquale Viscito**, rispettivamente proprietario e bar manager di **The Barber Shop RM**, insieme al team dello speakeasy romano, che proporrà **tre cocktail signature** creati con Ambrosia Gin.

Realizzato con il ginepro proveniente dall’**Appennino toscano, salvia e rosmarino, limoni siciliani, e con una distillazione a bagnomaria, alimentata al 100% elettricamente da energie rinnovabili**, Ambrosia Gin sarà la base di cocktail capaci di esaltare le diverse sfumature del distillato, attraverso l’uso di ingredienti selezionati e tecniche di miscelazione contemporanee.

Tra questi, **Knickerbocker à la Petit** è una rivisitazione di un classico pre-Proibizionismo: Ambrosia Gin incontra l’aromaticità dell’orange curaçao, la freschezza acidula dello shrub ai lamponi e la leggerezza della soda, creando un cocktail fresco e strutturato, dal profilo fruttato ed equilibrato.