Cloud Dancer, Ginarte sceglie il Colore Pantone 2026 per le feste

20251215125443ginarte-boxnatalizia

Cloud Dancer non solo è il Pantone del 2026, ma è anche il colore di Ginarte, etichetta che la distilleria romana Pallini propone per rendere speciali gli aperitivi e le serate delle prossime festività natalizie. Con un design essenziale che trascende il tempo, la bottiglia di Ginarte, con il suo inconfondibile e caratteristico colore, non è una semplice bottiglia ma un vero e proprio simbolo, che celebra la propria passione per l'arte con una dichiarazione ancora più incisiva, "The Spirit of Art", impressa direttamente sulla sua superficie.

Premium Gin italiano dal bouquet ricco e armonioso, Ginarte racchiude in sé una raffinata sinfonia di profumi e sapori, grazie alle sue 13 botaniche autoctone che lo sostengono: le bacche di ginepro dell'Appennino toscano si uniscono alle "botaniche dell'arte" – nepitella, cartamo, reseda odorata, robbia e guado di Montefeltro – utilizzate nel Rinascimento come pigmenti naturali dai grandi maestri dell'epoca. A completarne la complessità aromatica, ci sono anche le note di angelica, lavanda, ibisco, fiori di sambuco, germogli e aghi di pino mugo, che regalano al palato un'esperienza sensoriale unica.

Idea regalo perfetta per chi ha la passione del design, anche sotto l'albero Ginarte si veste a festa con un'elegante box natalizia che include anche due calici cocktail in cristallo ecologico, impreziositi da una boule finemente sfaccettata e da una base personalizzata con l'incisione Ginarte.

"Peach & Peat": il cocktail per le feste di Ginarte

Raffinato e versatile, Ginarte è l'anima del "Peach & Peat", il drink frizzante e sofisticato firmato da Alessandro Mannoni, bartender de La Zanzara di Roma. Nel calice, il bouquet aromatico del gin incontra la dolcezza del raffinato liquore messicano Agavesito e dell'elisir alla pesca, bilanciata dal Fake Lime (blend di acidi naturali) che dona freschezza. Se la soda aggiunge un tocco di brio al drink, il top di BB&R Speyside Reserve (blended whisky dell'azienda Berry Bros. & Rudd) avvolge il palato

con note calde di miele, agrumi e spezie.

Ingredienti

40ml Ginarte

20ml Liquore alla pesca

30ml Fake Lime

15ml Agavesito

30ml Galvanina soda

Top di BB&R Speyside Reserve

Peel di arancia

Preparazione

Riempire un mixing glass con del ghiaccio e aggiungere Ginarte, il liquore alla pesca, il Fake Lime, l’Agavesito. Mescolare delicatamente e versare in un bicchiere Collins con chunk alto. Versare la soda e completare con un top di Berry Bros. & Rudd Scotch Reserve. Guarnire con della scorza d’arancia.