Nella gamma Pallini arriva il No.3 London Dry Gin

schermata-2015-06-30-a-100402-8f01b813

Nuovo ingresso nella gamma Pallini, che si arricchisce del No. 3 London Dry Gin, prodotto da Berry Bros. & Rudd e distillato in Olanda. No. 3 è un gin adatto per un Dry Martini: il nome si riferisce all'indirizzo del n. 3 di St. James's Street, casa di Berry Bros. & Rudd per ben tre secoli.

Angled HRCon un cuore forte ed elegante di ginepro, No. 3 celebra senza tema di dubbio l'integrità e il carattere del tradizionale London Dry Gin: esalta i tre frutti con cui è prodotta (ginepro che conferisce il sapore caratteristico; bucce di arancia dolce che danno freschezza; e la caratteristica nota agrumata dell'insostituibile pompelmo) e le sue tre spezie (radice di angelica che dà il tono secco; il cardamomo e il coriandolo dal tono speziato).

Numerosi i premi internazionali conquistati da No. 3 London Dry Gin: Top 10 Best Selling Gin Brand; Top 10 Most Trending Brand; Medaglie di oro e trophy all'International Spirits Challenge.

No. 3 ha raggiunto un volume di 16.000 casse da 9 litri e viene venduto in 25 Paesi nel mondo: tutta Europa, Usa e in forte sviluppo nell'America Latina.

Questo London Dry Gin è la base ideale per un Negroni o un Gin Tonic di qualità.

Infine, una simpatica nota di colore: la chiave che si trova sul fronte della verde bottiglia è copia della chiave antica che apriva la parte vecchia della bottega londinese di Berry Bros. & Rudd. Ma questa insolita presenza può essere anche interpretata come metafora della chiave del successo.

RICETTA NEGRONI:

Raffreddare un Old fashioned con ghiaccio, una volta freddo scolare l'acqua con uno strainer; altrimenti preparare il drink direttamente nel bicchiere "On the rocks", versando 3 cl di No. 3 London Dry Gin, 3 cl di bitter Pallini e 3 cl di Vermouth Rosso. Quindi mescolare delicatamente con un bar

spoon. Completare con una mezza fetta (o scorza strizzata) di arancia. Servire senza cannuccia.

RICETTA GIN TONIC:

Ingredienti: 4 cl di No. 3 London Dry Gin; 12 cl di acqua tonica; 1 fettina di lime; ghiaccio qb. Porre il ghiaccio nel bicchiere, versare il gin e riempire con la tonica. Completare aggiungendo una fetta di lime.