Mother May I e NO. 9, i cocktail estivi da preparare con Koval Dry Gin

koval-3-b10c411f

Chiringuitos sulla spiaggia, party in piscina, aperitivi a bordo mare. Mancano solo i cocktail perfetti per rinfrescare le serate estive. Koval Dry Gin, selezionato e distribuito da Pellegrini, suggerisce qualche dritta per creazioni a base di gin con un tocco creativo in più.

Mother May I**Mother May I**

Si tratta di un drink fresco e giovanile, dal sapore dolce e speziato allo stesso tempo. Ideale da gustare in coppia.

Ingredienti:

- Koval Dry Gin
- Fragole
- Zenzero
- Sciroppo di zucchero
- Cubetti di ghiaccio
- Thè di kombucha

Preparazione

Utilizzate un bicchiere da pinta in vetro e mescolate il succo di 4 fragole con 100 ml di Koval Dry Gin e 30 ml di sciroppo di zucchero. Versate il cocktail in due bicchieri precedentemente riempiti con ghiaccio, aggiungete il thè di kombucha freddo e qualche fettina di zenzero.

NO.9**No. 9**

Frizzante ed elegante, perfetto per un aperitivo glamour. Facilissimo da preparare.

Ingredienti:

- Koval Dry Gin
- Koval Ginger Liqueur
- Succo di lime
- Cava
- Scorza di lime
- Ghiaccio tritato

Preparazione

Mettete in uno shaker 30 ml di Koval Dry Gin, 15 ml di Koval Ginger Liqueur, 10 ml di succo di lime e ghiaccio tritato. Shakerate, versate in una flûte, aggiungete il cava, decorate con qualche ricciolino di scorza di limone.

Koval Dry Gin è prodotto con un mix unico di spezie di bosco, ginepro e fiori selvatici che avvolgono i sensi. Il suo sapore è secco, acceso, pulito e ricco di sfumature erbacee, di agrumi e pepe bianco; il corpo é rotondo e floreale. E’ disponibile nelle enoteche di nicchia, winebar ed è presente nelle carte dei più rinomati ristoranti. Prezzo al pubblico a partire da 51,00 euro.