No.3 London Dry Gin: il distillato che è già campione

pomposi-buontalenti-no31-84e65a9c

Dal 1 maggio 2015, la già ricca gamma Pallini si arricchisce di un nuovo prodotto di gran pregio: il **No. 3 London Dry Gin**, fantastica creatura di spirito della Berry Bros. & Rudde distillata in Olanda. No. 3 è il gin perfetto per un Dry Martini come il Dio della miscelazione comanda: il nome si riferisce all'indirizzo del n. 3 di St. James's Street, casa di Berry Bros. & Rudd per ben tre secoli. Sin dal 1760 Berry Bros. & Rudd sono fornitori ufficiali della Real Casa britannica, nonché responsabili dei vini della cantina della Reginae proprietari di uno storico bar nella celebre londinese Royal Albert Hall.

No.3 London Dry GinCon un cuore forte ed elegante di ginepro, No. 3 celebra senza tema di dubbio l'integrità e il carattere del tradizionale London Dry Gin: è dunque tripudio ed esaltazione del gusto con i suoi tre frutti (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 internazionaliconquistati 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. 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 di chiave del successo, fondato quest'ultimo su un rapporto di fidelizzazione e fiducia con il consumatore.

A proposito di successo: il London Dry Gin No. 3 è alla base del cocktail Buontalenti del gelatiere Campione europeo in carica Paolo Pomposi della celebre gelateria Badiani di Firenze:Pomposi ha miscelato in varie competition il No. 3 alla mitica crema gelato fiorentina, creando così un portentoso ibrido di freschezza e sapidità, con la dolcezza della crema addirittura esaltata dalle spezie amaricanti

del distillato britannico.

RICETTA NEGRONI

Raffreddare un Oldfashioned 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.