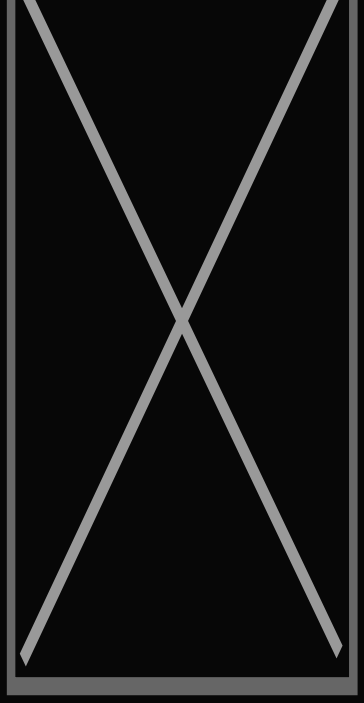
Dall’aperitivo al dopocena: San Valentino con Collesi

collesi-gin-67582c7b

Come rendere la cena di San Valentino indimenticabile? Nel giorno più romantico dell’anno, l’idea perfetta è affidarsi a Collesi, un’azienda che da sempre si dedica con passione e artigianalità ai piaceri del buon bere. Dal momento dell’aperitivo al dopocena, due le proposte per la sera del 14 febbraio: la birra rossa Ubi e il Gin Collesi.

Per il suo gusto dolce e minerale, dall’intenso profumo di caramello, spezie e nocciole tostate, la birra artigianale Collesi Ubi può essere degustata a ogni portata, ideale con formaggi stagionati e a crosta fiorita, ma anche con cioccolato e piccola pasticceria. Premiata come miglior birra scura al mondo ai World Beer Awards 2018, il suo colore rosso ambrato e la sua schiuma delicatamente ramata renderanno ancora più romantica la cena degli innamorati.

Come ogni altra Collesi, anche Ubi è una birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e con rifermentazione naturale in bottiglia. Seguendo l’antica ricetta dei monaci belgi, il birrificio marchigiano ne interpreta la tradizione selezionando i migliori orzi, coltivati direttamente nelle sue tenute, e curando ogni dettaglio per offrire un prodotto artigianale di alta qualità.



Per concludere la serata con originalità e dolcezza, un cocktail preparato con il Gin Collesi, frutto di materie prime eccellenti: l’acqua purissima del Monte Nerone, le bacche di ginepro dell’Appennino, i migliori orzi, e soprattutto le visciole, una pregiata varietà di ciliegia che esalta il mix di botaniche 100% made in Italy (tra cui luppolo, rosa selvatica, guscio di noce, scorza d'arancio e limone). Un’esperienza sensoriale unica che l’ha reso vincitore ai World Gin Awards 2018 nella categoria Contemporary Style, e che garantirà un San Valentino all’insegna dell’eleganza e della seduzione.

RICETTE COCKTAIL

GIN COLLESI SOUR CHERRY

Ingredienti:

25 ml Gin 15 ml di visciolata (bevanda a base di visciole e vino) 10 ml succo di limone 10 ml di sciroppo di zucchero 1 zolletta di zucchero.

visciole (guarnizione)

Metodo: sciogliere la zolletta di zucchero con la visciolata. Aggiungere il gin, il limone, lo sciroppo di zucchero in uno shaker. Agitare e filtrare versando il tutto in un bicchiere da champagne.

Guarnitura: visciole (fornite in vasetto nel pack da 4 bottiglie di Gin Collesi).

GIN COLLESI & TONIC

Ingredienti: 4/10 di Gin 6/10 di acqua tonica ghiaccio visciole (guarnizione)

Metodo: porre il ghiaccio nel bicchiere, versare il Gin Collesi e riempire con acqua tonica.

Guarnitura: con alcune visciole (fornite in vasetto nel pack da 4 bottiglie di Gin Collesi).