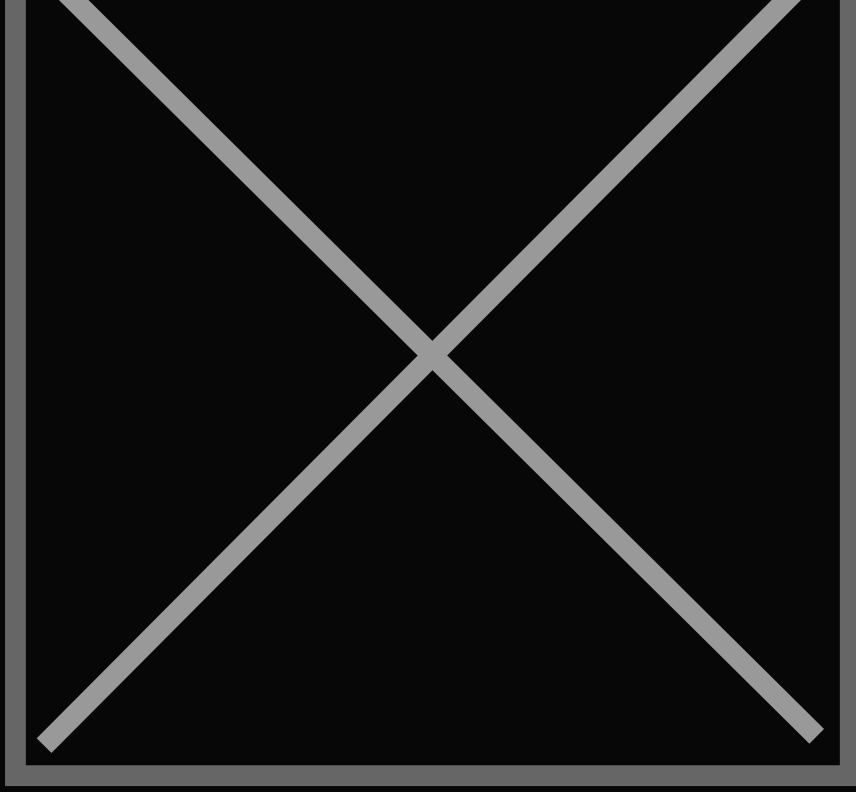


Tanqueray Flor de Sevilla, il gin con l'aroma delle arance di Siviglia

sevilla-bottle-front-rt-f9e2c6d2

Tanqueray, l'iconico gin di Diageo, aggiunge alle sue referenze il nuovo Tanqueray Flor de Sevilla, un gin unico nel suo genere, sapientemente distillato per gli intenditori che cercano un aperitivo serale innovativo, racchiuso negli aromi tipici del famoso agrume di Siviglia. Con il suo profilo dolce e aspro arricchito da note di mandarino e coriandolo, questo gin sofisticato aggiunge un raggio di sole d'estate al tuo G&T preferito. I morbidi colori ambrati e dorati insieme alle tonalità rosse e aranciate richiamano tramonti mozzafiato, mentre il gusto dolce e amarognolo fa volare la mente ai famosi aranceti della Spagna meridionale. Mentre Tanqueray Flor de Sevilla è una stuzzicante novità nel mondo del gin, l'uso delle arance di Siviglia risale agli albori del marchio Tanqueray, quando il fondatore Charles Tanqueray utilizzava queste arance famose in tutto il mondo nelle sue ricette originali nei lontani anni '30 del 1800.

Anita Robinson, Responsabile Europeo per la Categoria Gin, ha affermato: *“Tanqueray Flor de Sevilla è un'autentica novità nel mondo del gin, e rispecchia il nostro amore per l'innovazione abbinata al gusto. Abbiamo combinato la qualità di 200 anni di storia del marchio Tanqueray con un aroma nuovo e fresco che cattura lo spirito di Siviglia in un gin perfettamente equilibrato. Il risultato è un prodotto capace di regalare emozioni incredibili, e siamo certi che gli amanti del gin di ogni angolo del globo saranno lieti di arricchire le loro estati con un piccolo souvenir di Siviglia”*.



Non resta che godersi un G&T con un

guizzo nuovo e fresco mescolando Tanqueray Flor de Sevilla e tonic, senza dimenticare la fetta di arancia di Siviglia! Per un aperitivo serale, il Tanqueray Flor de Sevilla Negroni è la soluzione perfetta; un mix di bitter rosso e vermouth dolce, con una fetta di arancia di Siviglia, il tocco finale che riflette le fragranze assolate di questo gin dolce e pungente.