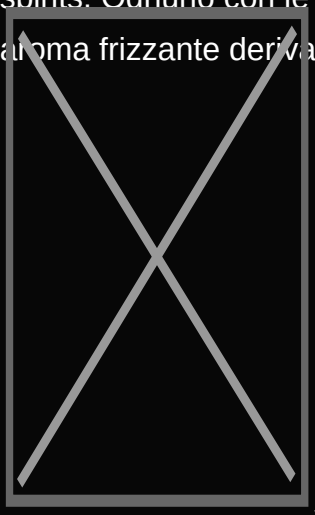
Saba Collins, il cocktail di Sabatini Gin

sabatini-gin-low-7e78e2e7

Il SABA COLLINS porta una ventata di aria fresca e di leggerezza in una serata casalinga, risolleva l’umore e libera la mente. È un drink primaverile in cui spiccano le note aromatiche di SABATINI GIN, il London Dry gin distillato toscano, insieme alla naturalezza del profumo delle foglioline di menta. Gli intenditori capiranno subito il richiamo al passato: nella sua preparazione,il SABA COLLINS ricorda lo storico Tom Collins, un must della mixology, la cui ricetta risale addirittura al 1800.

È un cocktail semplice da preparare, soprattutto per chi è alle prime armi in fatto di miscelazione degli spirits. Ognuno con le proprie mani potrà realizzare un SABA COLLINS e gustarsi un long drink. Il suo aroma frizzante deriva dall’unione del gin con il succo di limone.



SABA COLLINS

Ingredienti:

- 50 ml di SABATINI GIN
- 25 ml di succo di limone
- 2 cucchiaini da caffè di miele
- acqua gassata
- ghiaccio
- 1 rametto di menta

- noce moscata

Preparazione:
Versare in un bicchiere mezza tazzina di succo di limone, spremuto fresco, corrispondente a 25 ml, e sciogliervi due cucchiaini di miele. Una volta che il miele si sarà sciolto, versare una tazzina da caffè colma di SABATINI GIN (circa 50 ml). Aggiungere il ghiaccio a riempire il bicchiere e colmare il tutto con dell'acqua gassata. Utilizzando un cucchiaio da cucina, mescolare gli ingredienti con movimenti dal basso verso l'alto. Guarnire il cocktail con un rametto di menta e una leggera grattugiata di noce moscata.