International Gin & Tonic Day: i cocktail più creativi con Bombay Sapphire

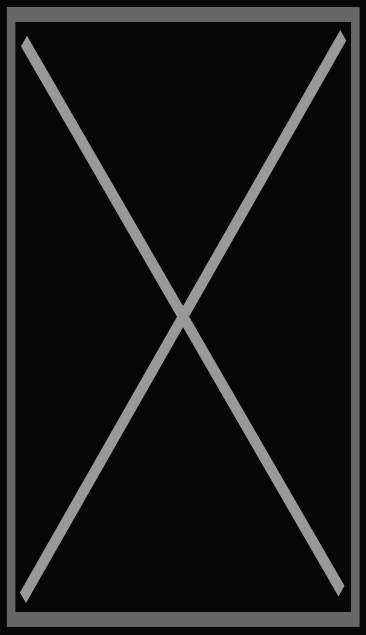
f20-bombay-assetbank-ginspritz-1-1cd82111

Bombay Sapphire brinda all'International Gin & Tonic Day, festività pensata per celebrare uno dei cocktail più amati di sempre. Ideale per rinfrescare una serata o per dare quel tocco in più a una cena, il Gin &Tonic è il cocktail perfetto da abbinare con diversi piatti e per diverse occasioni di consumo. Bombay Sapphire, il gin premium leader al mondo,conosce la versatilità e la creatività di questo drink e per festeggiarlo ha selezionato le ricette dei serving più amati realizzati con Bombay Sapphire e ottimi da gustare grazie alla sua selezione di ottime botanicals,delicatamente vaporizzate. Cocktail sempre più creativi grazie anche a Bombay Sapphire, novità del brand che nasce grazie a un'infusione 100% naturale di more e lamponi che, colti nel momento di loro massima maturazione si uniscono a Bombay Sapphire per creare un gin infuso caratterizzato da un vivace colore rosso cremisi.

Si parte con la più tradizionale delle ricette, quella del **Classic Gin & Tonic**,quinta essenza della classe inglese:
Ingredienti:
• 5cl BOMBAY BRAMBLE
• 100ml Premium tonic water

Guarnizione:
• Una fetta di Limone

Procedimento:
• Riempire un bicchiere Baloon o un bicchiere per il vino rosso con dei cubetti di ghiaccio e mescolare per attivare il ghiaccio
• Spremere una fetta di limone e lasciarla cadere all'interno del bicchiere
• Aggiungere Bombay Sapphire, mescolare e unire l'acqua tonica
• Mescolare gentilmente per combinare tutti gli ingredienti



Quando la tradizione incontra l’innovazione di Bombay Bramble nasce

Bramble & Tonic.

Ingredienti:
• 5cl BOMBAY BRAMBLE
• 100ml Premium tonic water

Guarnizione:
• Una fetta di limone

Procedimento:
• Versare tutti gli ingredienti all’interno di un bicchiere da vino o in un Highball
• Guarnire con una fetta di limone

E ancora la possibilità di rendere unico il proprio cocktail con un **Gin & Tonic Twist** disponibile in due varianti, con Pompelmo rosa e Rosmarino o con Menta e Lampone:
Ingredienti:
• 5 cl Bombay Sapphire
• 100 ml Premium Tonic Water

Guarnizione:

• 1 fetta di pompelmo rosa
• 1 rametto di rosmarino

Procedimento:
• Spremere una fetta di pompelmo rosa nel Baloon e successivamente posizionarla all’interno del bicchiere.
• Aggiungere il rametto di rosmarino e Bombay Sapphire, mescolare bene per far iniziare l’infusione.
• Versare nel bicchiere dei cubetti di ghiaccio e riempire tutto con dell’acqua tonica Premium.
• Mescolare gentilmente per unire tutti i gusti e… gustarlo!

Ingredienti

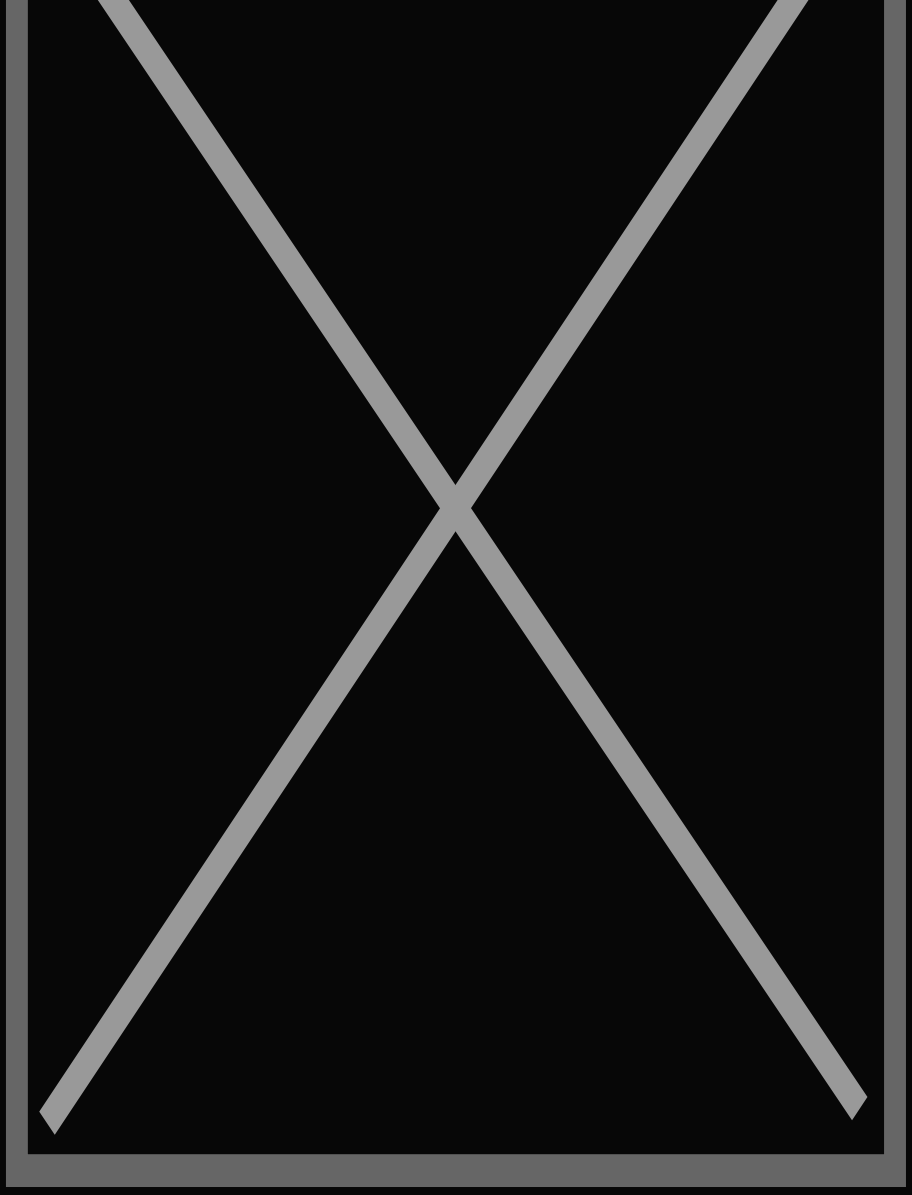
• 5 cl Bombay Sapphire
• 100ml Premium Tonic Water

Guarnizione

• 3 lamponi freschi
• 1 rametto di menta e 3 foglie di media grandezza

Procedimento

• Posizionare i lamponi e le foglie di menta in un bicchiere Baloon
• Aggiungere Bombay Sapphire e mescolare per iniziare l’infusione
• Versare i cubetti di ghiaccio nel bicchiere e riempirlo con l’acqua tonica Premium
• Mescolare gentilmente per unire gli ingredienti
successivamente guarnire con un rametto di menta



Infine, per chi vuole dare un tocco in più al proprio cocktail il Gin & Tonic Spritz:

Ingredienti:

- 25 cl Bombay Sapphire
- 15 ml Martini Riserva Speciale Bitter
- 15 ml di succo di limone
- 15 ml di sciroppo di miele (per realizzarlo: 3 parti di miele e 1 partedi acqua)
- Acqua tonica premium

Guarnizione:

• ½ fetta di arancia

Procedimento:

• All’interno di uno shaker aggiungere le quantità di Bombay Sapphire, Martini Bitter, succo di limone e sciroppo di miele. Agitare il tutto.
• Riempire fino all’orlo il bicchiere con cubetti di ghiaccio
• Versare il contenuto in un bicchiere da spritz
• aggiungere acqua tonica di prima qualità.
• Guarnire con ½ fetta di arancia e servire.