

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

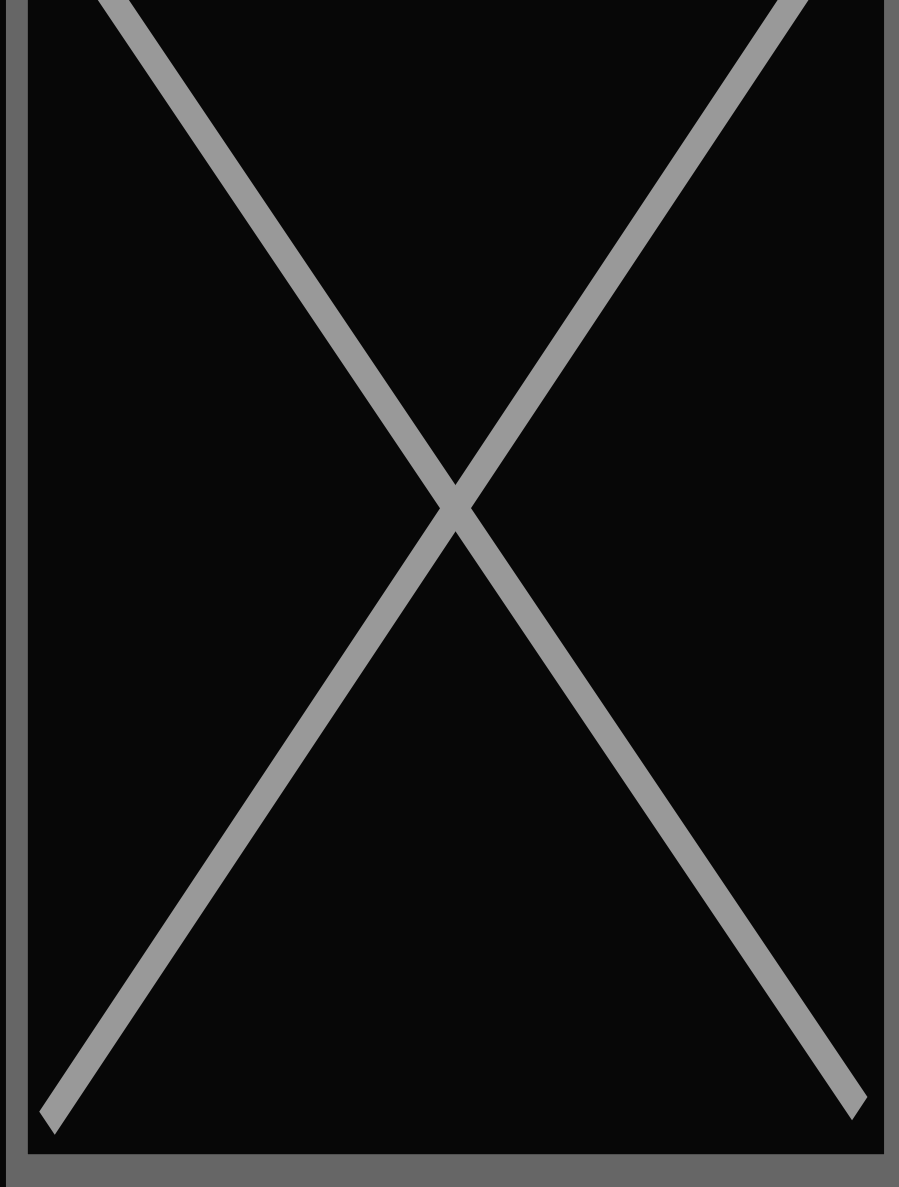
- 5 cl Bombay Sapphire
- 100ml Premium Tonic Water

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 parte di 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.