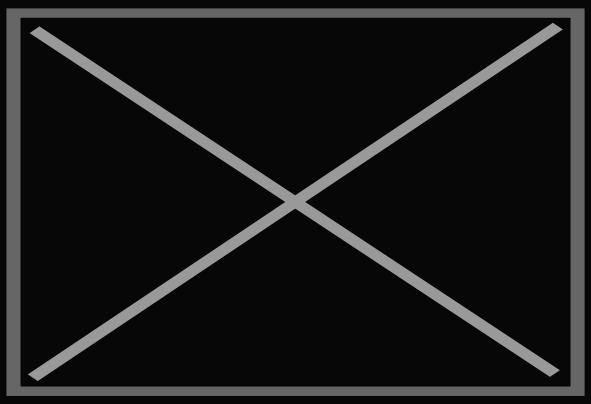
Cocktail ready to drink, Peter in Florence lancia la linea pre-mixed

peter-in-florence-cocktail-96594d30

Cocktail Martini, Martinez e Negroni pronti da degustare, in una bottiglietta pensata per essere condivisa in due bicchieri, con l'aggiunta unicamente di qualche cubetto di ghiaccio, una scorza d'arancia o limone oppure un'oliva. **Peter in Florence**, il gin made in Tuscany che nasce sulle colline di Firenze, lancia la linea dei pre-mixed: tre cocktail a base di gin tra i più amati in assoluto, pre-miscelati dal master distiller **Stefano Cicalese**, utilizzando unicamente ingredienti di alta qualità e senza l'aggiunta di alcun conservante, colorante o additivo chimico.

Ogni bottiglia da 20 cl è sufficiente per preparare almeno due drink: i componenti sono dosati in modo da esaltare le caratteristiche del London Dry Gin Peter in Florence, nel rispetto del bilanciamento degli aromi, lasciando a ciascuno la possibilità di personalizzare il cocktail secondo il proprio gusto.

La pandemia ha accelerato una tendenza già in atto: quella dei **ready to drink**, pronti da assaporare a casa propria, sul terrazzo, in hotel, all'aperto o ovunque lo desideriamo, da soli o in compagnia. La chiave del successo di questa formula non è da ricercare unicamente nella difficoltà di raggiungere il proprio cocktail bar preferito a causa delle misure restrittive legate al Covid19, ma anche nel diffondersi di una nuova modalità di fruizione del tempo libero, davvero "liberato" da vecchi paradigmi.



Così gli amanti del Martini non saranno più vincolati a orari e luoghi per godersi il proprio drink preferito. Noto anche come Dry Martini o come il cocktail di James Bond, è composto unicamente da gin e vermut dry. Ha un gusto asciutto e forte e un elevato grado alcolico. E' un aperitivo che si ama o si odia. Chi lo ama ne fa un rito, servendolo rigorosamente in una coppa Martini ben ghiacciata, con una scorza di limone, accompagnato da qualche oliva.

Nella stessa linea ready made il Martinez, composto da gin, vermut rosso, maraschino e orange bitter. Spesso consumato come aperitivo, il Martinez è un cocktail versatile, delicato, aromatico e moderatamente dolce grazie alla presenza del maraschino. Per gustarlo a casa bastano poche accortezze: raffreddare una coppa Martini, nel frattempo versare il contenuto della bottiglietta in un mixing glass con del ghiaccio, mescolare e versare nel bicchiere. Con una scorza di limone o arancia il Martinez è pronto da servire.

Completa la linea il leggendario Negroni, nato a Firenze all'inizio del secolo scorso ed esportato in tutto il mondo. Composto da gin, vermut rosso e bitter rosso in parti uguali, è pronto per essere versato in un tumbler basso, con tanto ghiaccio e una fetta di arancia.

Tra le novità della stagione c'è anche **Peter in the Navy**, 57,7% di volume alcolico in grado di esaltare le 14 botaniche usate in distillazione, tra cui il ginepro toscano e i petali di Iris, fiore simbolo della città di Firenze. Molto prima che fosse possibile misurare l'alcol in volume di una bevanda, la Royal Navy si trovò a fronteggiare questo problema: assicurarsi che la polvere da sparo restasse infiammabile anche nel caso in cui una botte di gin si rompesse durante il trasporto. Ai tempi delle palle di cannone e dei moschetti, infatti, la polvere da sparo bagnata rappresentava una condanna a morte in battaglia. L'etichetta "Navy strenght" indicava lo spirito sicuro da trasportare sulle navi della Marina militare e veniva apposta solo sulle botti che superavano la prova empirica: dopo aver immerso alcuni granelli di polvere da sparo nel gin si provava a dar loro fuoco. La misurazione Navy continuò fino al 1890 e tutt'oggi indica un distillato con grado alcolico superiore al 57,15%. Peter in the Navy mantiene tutte le caratteristiche aromatiche e bilancia l'elevata gradazione alcolica con la freschezza delle proprie botaniche. Nella variante Navy l'iconica etichetta in cuoio è blu oltremare, mentre il cinghiale simbolo

della toscanità è sostituito da un octopus. Se i colori cambiano, lo stile resta immutato. Da sorseggiare durante le serate invernali o regalare.

(Cocktail in)