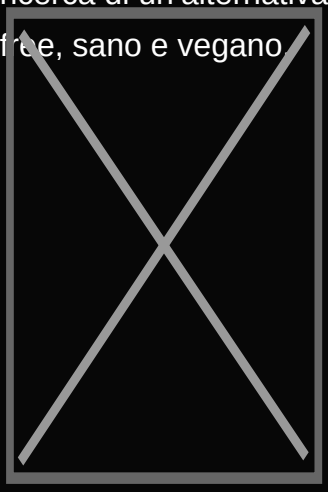
Sabatini propone due cocktail estivi

sabatonic-ambientato-d22e4c51

Energizzanti, colorati, semplici da preparare e perfetti da abbinare a piatti leggeri: Ginofizz e Sabatonic nascono da Villa Ugo, nella Valle D’oro in provincia di Arezzo dove crescono naturalmente le botanicals, protagoniste indiscusse dei due drinks di punta firmati Sabatini per l’estate. Rinfrescanti e sfiziosi, i due cocktail metteranno d’accordo tutti i palati, dai più semplici ai più raffinati, ideali sia per chi ama gustare un buon Gin 100% Made in Italy,grazie a Sabatini GIN, e sia per coloro che sono alla ricerca di un’alternativa alla classica “bevuta alcolica” con Sabatini GINO°, distillato interamente alcol free, sano e vegano.



Ginofizz, l’estate si tinge di rosa

Colorato e leggero, Ginofizz è un passepartout per ogni occasione:fresco, dissetante, pieno di gusto e magnificamente alcol free, Ginofizz fa bene allo spirito e al corpo; un healthy drink dove a far da padrone è il lampone che gli conferisce un colore rosa tenue, rendendolo non solo buono da assaporare ma anche bello da vedere, ideale anche per dare un tocco glamour alle mis en place delle tavole estive.

Preparazione:
In uno shaker (o in un barattolo) inserire e mixare tutti gli ingredienti ad esclusione della Soda. Filtrare il cocktail in un bicchiere colmo di ghiaccio e completare con la soda al pompelmo rosa. Guarnire con una scorza di limone e servire.

Il cocktail pairing ideale:
La bella stagione è il momento ideale per preparare piatti leggeri e salutari, per questo, la proposta di abbinamento ideale è un poke vegetariano fresco e leggero, accompagnato da un’insalata di valeriana, puntarelle, avocado, lamponi freschi e noci. Per un tocco di sapore in più, condire il tutto con una vinagrette di succo di arancia e salsa di soia.

Sabatonic, il perfect serve per le serate estive
Sabatonic è la proposta dedicata a tutti gli amanti del buon Gin: il drink sprigiona l'aroma di tutte le botaniche che crescono a Villa Ugo, a Cortona. Sabatonic è facile e veloce da preparare,servono solo tre ingredienti: Sabatini Gin, tonica dry ed un rametto di timo.Il cocktail è piacevole e fresco, con sfumature che rimandano alla campagna toscana. Tutti i botanicals, come ginepro, coriandolo, iris, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia, rendono il gusto intenso e sofisticato.

Preparazione:
Versare in un bicchiere highball Sabatini Gin e colmare con ghiaccio. Finire il cocktail con l'acqua tonica dry, decorare con un rametto di timo fresco e servire.
Il cocktail pairing ideale:
Un SabaTonic sta bene proprio con tutto, perché non provarlo con un ceviche di ricciola? I profumi delle nove botaniche di Sabatini Gin accompagneranno alla perfezione la freschezza del piatto.