Bombay Sapphire Premier Cru, un omaggio agli agrumi della Murcia

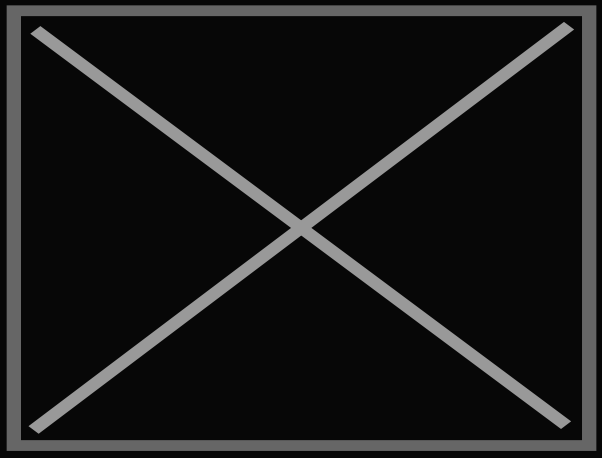
bombay-prem-cru-cutouts-front-facing-1f7f1933

Bombay Sapphire svela Bombay Sapphire Premier Cru, il **nuovo prodotto super premium che celebra i sapori più ricercati della natura**, come la scorza dei limoni provenienti dalla Murcia, regione spagnola rinomata per l'entroterra caratterizzato da frutteti, oliveti e vigneti.

Direttamente dalla comunità della costa del mediterraneo, oltre ai rinomati limoni Fino, provengono anche i mandarini e le arance dolci Navel. Questi **agrumi vengono lavorati perfettamente insieme per offrire un sapore agrumato e rotondo**, ideale per rendere unico il momento del brindisi delle feste.

A rendere particolare e premium Bombay Sapphire Premier Cru è la scelta degli ingredienti e la cura artigianale con cui sono trattati dall'inizio alla fine del processo. **Ogni limone presente in una bottiglia di Premier Cru è stato raccolto a mano nel suo momento di massima maturazione**, durante il tardo raccolto. La buccia è stata lavorata accuratamente a mano così da non disperderne gli oli e lasciata essiccare naturalmente al sole caldo della Murcia. Così, con il suo ABV del 47%, Bombay Sapphire Premier Cru è audace e vibrante pur rimanendo straordinariamente morbido e raffinato. Con un profilo aromatico complesso ma equilibrato grazie alla sua base agrumata, un **gin ideale per realizzare cocktail creativi** e trasformare così ogni occasione in qualcosa di veramente speciale.

Ivano Tonutti, Bombay Sapphire Master of Botanicals, segue la selezione e l'approvvigionamento degli ingredienti di Bombay Sapphire e ha prestato particolare attenzione a quelli utilizzati per Premier Cru. *"Questo nuovo gin celebra l'artigianato e la cura che mettiamo nella produzione di in ogni bottiglia di Bombay Sapphire, espressione del lavoro dei nostri fornitori e agricoltori–commenta Tonutti- Bombay Sapphire Premier Cru è aromatizzato con i limoni Fino, i mandarini e le arance Navel, ricercate varietà di agrumi che esaltano le altre botaniche creando un sapore di agrumi rotondo e vibrante con una delicata dolcezza amara."*



Anche il processo di infusione è curato **nei minimi dettagli**

per assicurare l'altissima qualità di questo prodotto: Premier Cru è infatti uno "small-batch" gin, ovvero prodotto in piccoli lotti e **i tagli della distillazione sono selezionati con cura a mano dalla Master Distiller di Laverstoke Mill, Anne Brock.**

Come le altre referenze presenti nel portfolio di Bombay Sapphire, anche Premier Cru è un London Dry Gin trattato con il caratteristico processo di infusione di vapore per ottenere il suo rinomato gusto, che esalta sapori e aromi che altrimenti potrebbero andare persi. La nuova referenza di Bombay Sapphire diventa la nuova tela bianca da utilizzare per dare vita a drink creativi come il Bombay Sapphire Premier Cru &Tonic e il Bombay Sapphire Premier Cru French 75:

Bombay Sapphire Premier Cru&Tonic

Ingredienti:
- 50 cl Bombay Sapphire Premier Cru
- 100 cl di Premium acqua tonica
- Scorza di limone

Bicchiere:
- Bicchiere davino

Procedimento:
- Colmare il bicchiere con ghiaccio
- Unire gli ingredienti
- Mescolare
- Guarnire con il limone

Bombay Sapphire Premier Cru French 75

Ingredienti:

- 35cl Bombay Sapphire Premier Cru
- 15cl succo di limone fresco
- 1½ cucchiaino di sciroppo di zucchero
- 75cl di Champagne Brut
- Scorza di limone

Bicchiere:

- Bicchiere davino o flute di champagne

Procedimento:

- In un mixer aggiungere il succo di limone e lo sciroppo di zucchero e mescolare così da unire bene gli ingredienti.
- Unire Bombay Sapphire Premier Cru
- Colmare il bicchiere con ghiaccio
- Versare il composto realizzato in precedenza nel bicchiere
- Aggiungere lo Champagne
- Guarnire con il limone e gustare