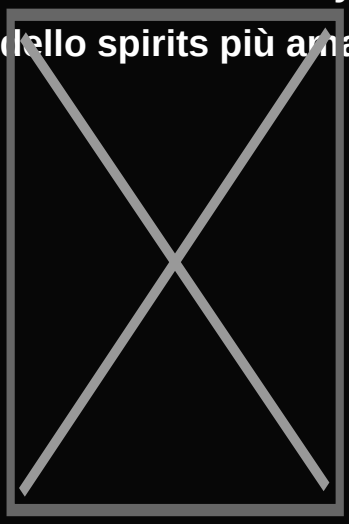
Bombay Sapphire festeggia il World Gin Day con tre particolari drink

bombhead-a254edc1

Sabato scorso Bombay Sapphire ha festeggiato il World Gin Day con tre varianti del famoso Bombay Sapphire & Tonic. il cocktail migliore per celebrare la festa dello spirits più amato da giovani e non solo.



Bombay Sapphire

Note di ginepro, unite a sentori floreali e vegetali, questo il **gusto unico e caratteristico** di Bombay Sapphire. Al palato un gusto è rotondo e avvolgente, piacevolmente persistente. Un bilanciamento delicato e tra note dolci e un gusto secco. Lo spirit evergreen e immancabile per la miscelazione.

Ingredienti:

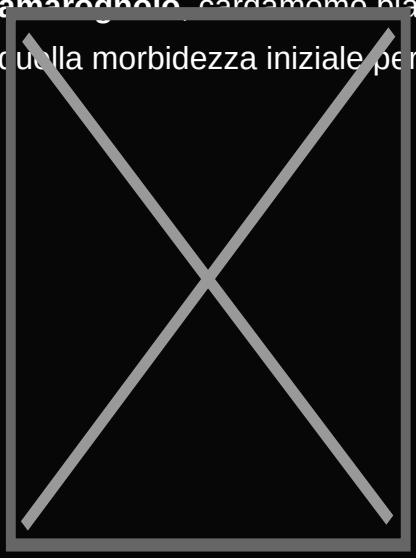
• 50 cl di Bombay Sapphire
• 100 cl Premium tonic water
• Una fetta di limone (guarnizione)

Procedimento:

• Riempire il bicchiere con il ghiaccio per lasciarlo raffreddare

• Inserire la fettina di limone
• Aggiungere Bombay Sapphire e acqua tonica
• Mescolare il tutto
• Servire e gustare.

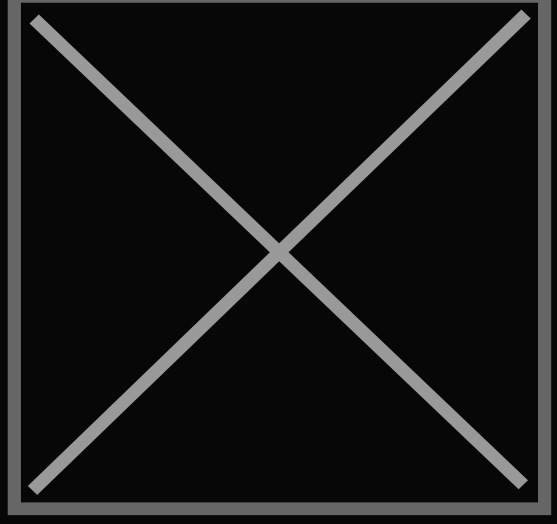
Bombay Sapphire Sunset è la versione più estiva del portfolio Bombay Sapphire. Le classiche botanicals del London Gin vengono arricchite con curcuma dorata, dal s**entore piccante e amarognolo**, cardamomo bianco indiano, finemente speziato, e mandarino spagnolo, che aggiunge quella morbidezza iniziale perfetta per i cocktail dedicati all'aperitivo.



Il **Bombay Sapphire Sunset & Tonic** rappresenta la miscelazione ideale con il quale gustare il liquido, perfetto da abbinare ai panificati salati, dove la morbidezza di questo gin e l'effervescenza dell'acqua tonica avvolge la sapidità tipica di focaccine, pizzette &co.

Ingredienti:
• 50 cl di Bombay Sapphire Sunset
• 100 cl Premium tonic water
• Una fetta di arancia (guarnizione)
• Stella di Anice (guarnizione)

Procedimento:
• Riempire il bicchiere con il ghiaccio per lasciarlo raffreddare
• Inserire la fettina di arancia
• Aggiungere Bombay Sapphire Sunset e acqua tonica
• Mescolare il tutto e aggiungere la stella di Anice come guarnizione
• Servire e gustare.



Bombay Sapphire Premier Cru è il gin super premium che celebra i sapori della natura, grazie alla presenza dei limoni dalla Murcia, esaltandoli fino ad ottenere un gusto davvero unico. Oltre ai rinomati limoni Fino, provenienti dalla regione spagnola, a rendere speciale il nuovo Premier Cru di Bombay Sapphire anche la presenza dei **mandarini e delle arance dolci Navel**. Scelta degli ingredienti e cura artigianale, sono le parole d'ordine che rendono Bombay Sapphire Premier Cru un **prodotto davvero di alta qualità**, dall'aroma speziato con delicati sentori di ginepro e il gusto ricco e rotondo con chiare note di limone e arancia. Il modo migliore per assaporare il sapore audace e morbido di Bombay Sapphire Premier Cru è il Bombay Sapphire Premier Cru & Tonic.

Ingredienti:

• 50 cl Bombay Sapphire Premier Cru
• 100 cl di Premium acqua tonica
• Scorza di limone

Procedimento:

• Ricoprire il bicchiere con ghiaccio
• Unire gli ingredienti
• Mescolare
• Guarnire con il limone