Nordés, il gin versatile e rinfrescante

nordesino-a0f4fc51

Nordés è il gin premium di origine galiziana, nato come omaggio alla sua terra, che in pochi anni si è convertito nel gin rivoluzionario noto per il suo carattere autentico e il suo gusto squisito. Una formula perfetta, fresca, aromatica ed equilibrata; un gusto unico nel mondo dei gin premium, con ingredienti nativi della Galizia che rispecchiano l'essenza dell'Atlantico.

Nordés è la Galizia in una bottiglia. Si distingue per la sua **base alcolica che utilizza l'uva Albariño** per ottenere un profumo delicato di fiori bianchi con note fruttate. È realizzato con 11 botanicals, tra cui spiccano **6 selvatici galiziani**, che gli conferiscono il suo **carattere fresco e balsamico**. Un gusto equilibrato che lo colloca tra i migliori gin premium, un piccolo piacere perfetto da godersi in buona compagnia.



Il gin Nordés è **perfetto per preparare un semplice gin tonic**,

da gustare come dopo cena, o per un Nordesiño in stile galiziano, l'aperitivo leggero, rinfrescante e facile da bere, con una gradazione alcolica inferiore a un bicchiere di vino (solo 9,3%).

“Ideale per un aperitivo fresco, bastano cinque semplici ingredienti per prepararlo velocemente e poter gustare, magari accompagnato da qualche finger food delicato, un cocktail che vi porterà per mano fino al momento della cena”, dichiara **Gian Paolo di Pierro**, Brand Ambassador di Nordés. *“25 ml di gin Nordés, 50 ml di vino Albariño, oppure di Greco di Tufo per noi italiani, 100 ml di acqua tonica neutra, 1 scorza di limone e dell’uva bianca. Qualche miscelata e il cocktail è pronto da sorseggiare!”.*

Il gin Nordés è l’**ideale anche per molte altre preparazioni** con cocktail che rimandano alla classicità: dal Nordesoni Nordés, con il chiaro richiamo al Negroni, fino al più “semplice” gin tonic, il tutto sempre condito da questa brezza galiziana che offre sentori freschi, leggeri e delicati, ideali per accompagnare i momenti di festa e relax estivi.