

Brockmans gin inaugura l'estate con il lancio di Orange Kiss

20230524152913spritz-6-3-23brockmansgin29630-d848201e

Il gin super-premium **Brockmans** lancia la sua nuova versione **Orange Kiss**, con note di Triple Sec, arancia di Valencia e botaniche tradizionali (ginepro con l'aggiunta di semi di coriandolo), per un gusto delicatamente agrumato, **adatto alla stagione primaverile o estiva**. Orange Kiss è infatti perfetto sia per uno spritz, sia per un classico gin e tonic, sia per un originale twist on classic (per esempio un Margarita).

Il gin super-premium **Brockmans** lancia la sua nuova versione **Orange Kiss**, con note di Triple Sec, arancia di Valencia e botaniche tradizionali (ginepro con l'aggiunta di semi di coriandolo), per un gusto delicatamente agrumato, **adatto alla stagione primaverile o estiva**. Orange Kiss è infatti perfetto sia per uno spritz, sia per un classico gin e tonic, sia per un originale twist on classic (per esempio un Margarita).

Brockmans, da sempre, abbina alle botaniche tradizionali del gin ingredienti più insoliti e untraditional. È così anche in questo caso: sono **la corteccia di cassia e la radice di angelica** a conferire al distillato una complessità terrosa e profumata, mentre l'aggiunta dell'**olio di mandorle** contribuisce a donare un finale morbido e un sapore nuovo. Altra novità è il design della bottiglia, studiato per enfatizzare il concept aranciato di Brockmans Orange Kiss grazie a una sfumatura traslucida, dal rosso intenso all'arancione dall'alto verso il basso.

Brockmans, da sempre, abbina alle botaniche tradizionali del gin ingredienti più insoliti e untraditional. È così anche in questo caso: sono **la corteccia di cassia e la radice di angelica** a conferire al distillato una complessità terrosa e profumata, mentre l'aggiunta dell'**olio di mandorle** contribuisce a donare un finale morbido e un sapore nuovo. Altra novità è il design della bottiglia, studiato per enfatizzare il concept aranciato di Brockmans Orange Kiss grazie a una sfumatura traslucida, dal rosso intenso all'arancione dall'alto verso il basso.

ORANGE KISS PERFECT SERVE

Per un ottimo long serve premium, si propone di abbinare Brockmans Orange Kiss a spumante, soda al pompelmo rosa e aperitivo rosso, per creare una rivisitazione del classico **spritz** da sorseggiare sotto il sole per rinfrescarsi.

Il fatto che Orange Kiss sia perfetto per il momento dell'aperitivo è confermato dalle parole di **Pierpaolo Indelicato** International VP di Brockmans Gin, che dichiara: *“Abbiamo scelto di creare Brockmans Orange Kiss per offrire al consumatore un prodotto che si abbini a **occasioni di consumo diverse dal classico gin e tonic. Il nostro obiettivo è allargare la base di consumo a occasioni come l'aperitivo e lo spritz in particolare.** Brockmans Orange Kiss con il suo gusto rinfrescante e agrumato permette di offrire un qualcosa di diverso e premium sia al bartender sia al consumatore attento, che ha voglia di distinguersi dalle offerte classiche e mainstream”*. Non solo nello spritz, Orange Kiss si può adattare anche ad abbinamenti più tradizionali, con la sola tonica, o più rivoluzionari, in un Margarita o un Collins. Ecco di seguito tutte le possibili ricette.

Orange Kiss Perfect Serve - SPRITZ

- 50ml Brockmans Orange Kiss
- 50ml vino frizzante o Prosecco
- 100ml Soda al pompelmo rosa
- 10ml Red aperitivo

Versare in un bicchiere da vino o highball su cubetti di ghiaccio, mescolare delicatamente per combinare il tutto e guarnire con una fetta d'arancia.

Orange Kiss & Tonic

- 50ml Brockmans Orange Kiss
- 150ml Premium acqua tonica

Versare in un bicchiere coppa o highball su cubetti di ghiaccio, mescolare delicatamente per combinare il tutto e guarnire con una fetta d'arancia e, facoltativamente, un rametto di timo.

Orange Kiss Margarita

- 20ml Brockmans Orange Kiss

- 30ml Premium Tequila
- 25 ml Succo di Lime
- 15ml Sugar syrup

Agitare vigorosamente e filtrare finemente in un bicchiere da cocktail. Guarnire con un twist di lime

Orange Kiss Collins

- 50ml Brockmans Orange Kiss
- 25 ml Succo di limone
- 15ml Sugar syrup

Ricoprire con acqua di soda Versare in un bicchiere highball su cubetti di ghiaccio, mescolare delicatamente per combinare e guarnire con una fetta d'arancia.