

## Panini e cocktail: De Santis lancia una linea di gin artigianali



[De Santis](#) lancia la sua prima linea di gin artigianali, portando così la mixology nel proprio universo gastronomico. La passione per la ricerca dell'eccellenza nel food si estende quindi alla miscelazione con il lancio di **De Santis London Dry Gin**, **De Santis Distilled Gin XO** e **De Santis L'Amaro**.

La complessità e la varietà delle note botaniche presenti nei gin invitano gli ospiti a **esplorare un nuovo mondo di sapori**, creando un'esperienza di aperitivo completa **in abbinamento ai panini gastronomici**. Questi gin, prodotti su ricetta De Santis da Trip Distillery, sono un **omaggio all'artigianalità milanese** che ha fatto il successo del brand, un successo che dura da oltre mezzo secolo.

Il **De Santis London Dry Gin** sorprende per la sua intensità e la **marcata presenza del ginepro**. Le altre botaniche, il coriandolo, l'angelica e l'arancia amara, contribuiscono a completare il bouquet aromatico;

Il **De Santis Distilled Gin XO**, perfetto anche degustato in purezza, si distingue per **l'infusione di rovere che segue la distillazione**, conferendogli **profonde note di legno e resina**, con sfumature morbide di pane tostato, mandorla e vaniglia;

**De Santis L'Amaro**, dal carattere forte e gusto intenso e avvolgente. La **liquirizia e il caramello** si fondono con le note amare delle radici, mentre **l'anice verde e la menta** conferiscono una piacevole nota balsamica che si sposa con i profumi floreali di camomilla e lavanda.

Questi prodotti arricchiscono la carta cocktail di De Santis con **tre nuove degustazioni**, perfette per esaltare i sapori dei panini.

**Santone** è il cocktail nato dalla combinazione di amaro De Santis, Vermouth Cocchi, Gin De Santis, Bitter Fusetti, Bitter alla lavanda, arancia e limone, che trova il suo partner ideale nel panino Foresta farcito con prosciutto di cinghiale, funghi porcini, rucola, crema al tartufo, limone e pepe: una vera e propria esplosione di sapori.

**Silente**, preparato con il pregiato Gin De Santis Xo, succo di limone, zucchero, liquore sambuco e menta, trova il suo compagno perfetto nel panino Grace.

Questo panino gourmet con salmone scozzese affumicato, stracciatella, pera, limone e pepe, si caratterizza per una sinfonia di gusti delicati che si armonizzano in modo magico con il cocktail.

Il **Conte Earl Grey**, un cocktail intrigante con Gin De Santis, succo di limone, zucchero, Liquore Earl Grey, Top Seltz, bustina di tè Earl Grey e limone, si sposa con il panino Adam i cui ingredienti sono roast beef di Fassona, cuori di lattuga, pomodoro e maionese all'erba cipollina, il tutto condito con una leggera spruzzata di sale e origano.