



MIXOLOGY

26 Ottobre 2023



Green Gin The Wild, note erbacee per il nuovo distilled dry gin firmato Bottega



Al **Gin Bacur** Bottega ora affianca il nuovo **Green Gin The Wild**, caratterizzato da prevalenti note erbacee. Si tratta di un **distilled dry gin**, che sviluppa una **gradazione alcolica di 40% vol.** Il bouquet complesso è il risultato delle **numerose botaniche** utilizzate, tra cui, oltre al **ginepro, limone e mandarino, semi di canapa sativa, finocchietto selvatico e basilico.**

Viene prodotto utilizzando acqua delle Alpi. Le botaniche vengono lasciate macerare separatamente e a lungo in una soluzione idroalcolica; si procede poi a una doppia distillazione che, depurando il liquido da eventuali sentori indesiderati, permette di ottenere un distillato elegante dal bouquet complesso. Al palato è **secco e armonico**, con **note vegetali di erbe spontanee.**

DALLE AZIENDE



DALLE AZIENDE

Quale è l'ingrediente segreto per un buon caffè? BRITA PURITY CiQ

QUALE E' L'INGREDIENTE SEGRETO PER UN BUON CAFFÈ? Non ci sono dubbi, è l'acqua. Per questo Brita ha inventato un innovativo sistema di...



DALLE AZIENDE

Aquademy by Brita, la formazione per gli esperti dell'acqua

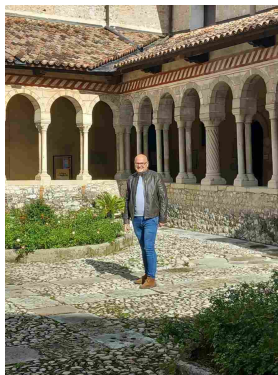
Aquademy by Brita è l'esclusivo programma multilivello per diventare esperti dell'acqua e



Artefice di questo nuovo distillato è **Fabrizio Dorigo**, responsabile Ricerca e Sviluppo dell'azienda **Bottega**, la cui formazione accademica in discipline scientifiche si completa con la laurea in Enologia e Viticoltura.

Si distingue per uno spiccato talento e per una **raffinata sensibilità nella creazione di nuovi distillati e liquori**. Seleziona con passione gli ingredienti di partenza di ogni prodotto, valutando poi il procedimento più appropriato per estrarne in modo naturale la carica aromatica.

L'estetica di Green Gin The Wild è caratterizzata dalla **bottiglia di vetro verde trasparente** e dall'etichetta chiara che mette in evidenza le botaniche prevalenti. Per il bere miscelato, oltre ovviamente al Gin Tonic, si suggerisce **"Wild Negroni", una rivisitazione del noto cocktail**, appositamente creata.



Fabrizio Dorigo, l'artefice del Green Gin The Wild, ritratto nel chiostro dell'abbazia di Follina (Treviso)

dei suoi ambiti di applicazione. Il corso, suddiviso in livelli, è rivolto a tutti i clienti BRITA dei...



DALLE AZIENDE

Aquademy by BRITA, parte la formazione per diventare esperti dell'acqua

Per renderti un vero esperto dell'acqua, abbiamo studiato per te un percorso completo di formazione professionale a più stadi per raggiungere la vetta della competenza tecnico professionale...



Iscriviti alla newsletter!

Inserisci qui la tua e-mail 

Dichiaro di aver letto e accetto le condizioni di privacy

LA RICETTA DEL WILD NEGRONI

Ingredienti:

40 ml Gin Green The Wild

30 ml Amaro alle Erbe Alpine **Bottega**

20 ml Vermouth Rosso **Bottega**

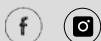
cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Versare il gin, l'amaro e il vermouth in un Tumbler basso, precedentemente raffreddato, aggiungere i cubetti di ghiaccio e mescolare. Prima di servire, guarnire con un rametto di timo.

TAG: RICETTE COCKTAIL, **BOTTEGA**, GIN, GREEN GIN THE WILD

Se l'articolo ti è piaciuto rimani in contatto con noi sui nostri canali social seguendoci su:



Oppure rimani sempre aggiornato sul mondo del fuori casa iscrivendoti alla nostra newsletter!

ISCRIVITI

ARCHIVIO RIVISTE

