bargiornale

ANNO 45° NUMERO 11

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 ISSN 0392-2707 - MENSILE - ANNO XLV n. 11

SPECIALE GIN

IL BAR CHE VERRÀ

RINALDI 1957

SANTA ANA GIN

BARGIORNALE PER

SANTA ANA GIN

Gin Santa Ana è un viaggio organolettico nel cuore dell'Asia. Distillato (parzialmente) sottovuoto nella regione francese di Charente per estrarre sapientemente quattro essenze chiave delle Filippine: Ylang Ylang, Alpinia, Calamansi e Dalandan, che si aggiungono alle basi classiche del gin.

◆ **Processo produttivo** Distilled Gin ◆ **Principali botaniche** Fiori di Ylang-Ylang, Alpinia (galanga minore), Calamansi (lime delle Filippine), arance Dalandan ◆ **Profilo organolettico** Al naso e al palato è aromatico e floreale, con note fresche di agrumi tropicali, piacevoli sensazioni balsamiche lievemente piccanti sul finale ◆ **Grad. alcolica** 42,3% vol. ◆ **Formato** 70 cl ◆ **santaanagin.com**

RICETTA

FRENCH 75

INGREDIENTI

◆ 45 ml Gin Santa Ana ◆ 25 ml succo di limone ◆ 20 ml zucchero ◆ Champagne Jacquart

PREPARAZIONE:

◆ Mettere Santa Ana Gin, succo di limone e zucchero all'interno di uno shaker, aggiungere ghiaccio e shakerare per 15-20 secondi ◆ Filtrare per due volte in una flûte con top di Champagne ◆ Servire in una flûte e guarnire con un twist di limone.

RINALDI 1957

Yu GIN
RELAX & REFRESH

BARGIORNALE PER

YU GIN

Yu Gin si ispira al Wabi Sabi, filosofia che valorizza la semplicità pur abbracciando la complessità e così il gin è complesso nel gusto, ma semplice nella sua genuinità. Le botaniche vengono tutte distillate nella regione del Cognac.

◆ **Processo produttivo** Compound Gin ◆ **Principali botaniche** Ginepro, coriandolo, yuzu, pepe del Sichuan, arancia amara, liquirizia ◆ **Profilo organolettico** All'olfatto si percepisce il ginepro, ma ben bilanciate si aggiungono le note aromatiche delle altre botaniche. All'assaggio, riempie il palato e si apre alla freschezza dell'agrume yuzu ◆ **Grad. alcolica** 43% vol. ◆ **Formato** 70 cl ◆ **www.theyugin.com**

RICETTA

ABOUT YU

INGREDIENTI

◆ 45 ml Yu Gin ◆ 90 ml di soda al litchee ◆ 15 ml di succo di lime

PREPARAZIONE:

◆ Metodo build in bicchiere highball, aggiungendo ghiaccio fino al bordo del bicchiere ◆ Decorare con uno spicchio di pompelmo leggermente abbrustolito.