



Gindovina

**Assaggia
Scopri
Indovina**

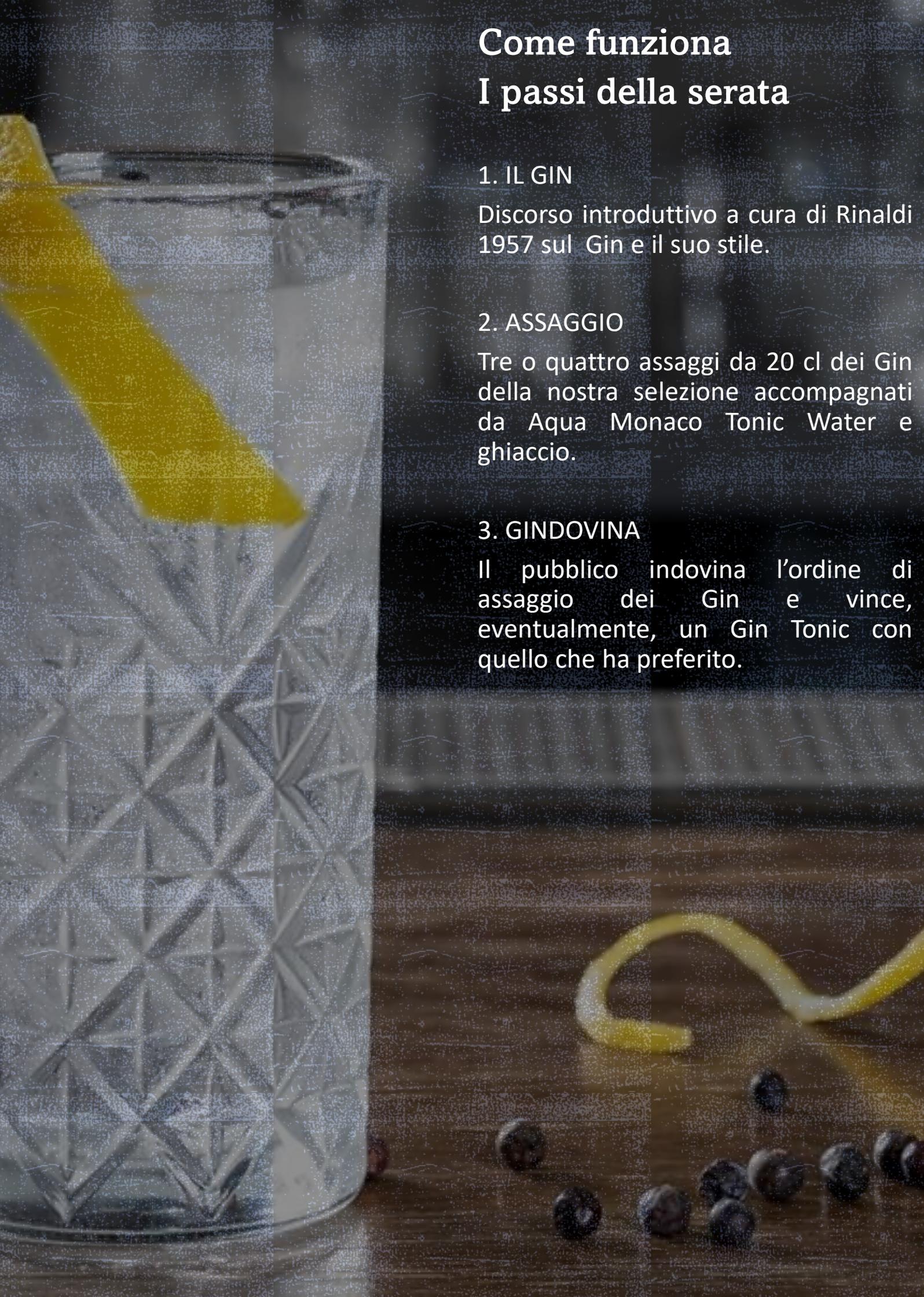
Gindovina per il tuo locale

Gindovina si propone come una serata che premia l'interazione tra il pubblico del locale e il Gin.

Le tre motivazioni che guidano la serata sono:

- Far conoscere il Gin.
- Farlo sperimentare al pubblico in miscelazione con abbinamenti culinari.
- Fidelizzare il pubblico e renderlo più consapevole sul futuro consumo di drink a base Gin.





Come funziona I passi della serata

1. IL GIN

Discorso introduttivo a cura di Rinaldi 1957 sul Gin e il suo stile.

2. ASSAGGIO

Tre o quattro assaggi da 20 cl dei Gin della nostra selezione accompagnati da Aqua Monaco Tonic Water e ghiaccio.

3. GINDOVINA

Il pubblico indovina l'ordine di assaggio dei Gin e vince, eventualmente, un Gin Tonic con quello che ha preferito.



Costruire i Gin Tonic

Ad ogni cliente verranno forniti la tonica, il ghiaccio e le indicazioni per preparare un Gin Tonic.

Il Food Pairing

A seconda dei Gin scelti, Rinaldi 1957 è a disposizione per suggerire abbinamenti culinari (bruschette, tapas, canapè, formaggi, tartare di pesce, ecc...).

Scelta dei Gin dalla selezione Rinaldi 1957

Gin & Tonic può essere costruita in base alle preferenze del locale.

Esempi:

Gin italiani e/o dal mondo (Europa, UK, USA, Oriente)

Stili (london dry, agrumato, balsamico)



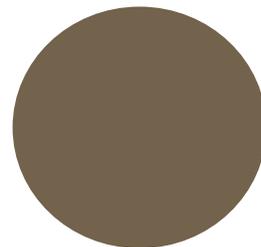


RINALDI 1957

GINDOVINA

L'organizzazione

- Acquisto minimo di tre bottiglie per tipologia di Gin e almeno una tonica per partecipare.
- Supporto Rinaldi (produzione locandina e consulenze per il food pairing).
- Presenza Rinaldi alla serata con spiegazione dei Gin, gestione serata e produzione drink.



CONTATTI:

Rinaldi 1957 S.p.A.

V.le A. Masini, 34 - 40126 Bologna (Italia)

Tel. 051-4217811 Fax. 051-242328

info@rinaldi1957.it

marketing@rinaldi1957.it

PER GINDOVINA:

Tel. 347 1184687

p.vercellis@rinaldi1957.it



RINALDI 1957



RINALDI 1957