



## SABATINI GIN EXPERIENCE,

### conoscere da vicino il primo London Dry dallo spirito toscano

*SABATINI GIN è il frutto di un'unione perfetta di sapori, di aromi, di suggestioni e di storia, quella della famiglia Sabatini che lo ha concepito e realizzato con passione e professionalità.*



Milano, 15 gennaio 2020 - Gustare SABATINI GIN, il London Dry dallo spirito toscano, significa farsi trasportare nel cuore della sua zona d'origine, vicino a Cortona, dove è stato ideato dalla famiglia Sabatini che l'ha prodotto.

È un gin dal gusto pulito e dal lungo finale, aromatizzato con 9 botaniche del territorio: ginepro, coriandolo, iris fiorentino, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia. La maggior parte di queste sono piante spontanee raccolte nelle tenute Sabatini, sulle

colline a Sud di Arezzo, mentre il ginepro, rinomato per la sua qualità eccellente, è raccolto in diverse zone della regione.

SABATINI GIN è realizzato a regola d'arte e, come richiede la sua ricetta originale, il sapore predominante è quello del ginepro. Viene distillato seguendo il disciplinare di produzione che non prevede l'aggiunta di alcun elemento artificiale ma che la distillazione avvenga in un alambicco Pot Still, con una base alcolica di grano agricolo e i botanicals che gli conferiscono l'identità.

#### SABATINI GIN TASTE: cosa sorprende mentre lo si gusta

**AROMA:** un piacevole, fresco sentore erbaceo ed agrumato, con sfumature che rimandano alla campagna toscana.

**GUSTO:** pieno ma non invadente, con una presenza magnificamente bilanciata dal finocchio selvatico, la verbena ed il timo.

**RETROGUSTO:** persistente e morbido; tutti i botanicals presenti gli conferiscono un gusto intenso e sofisticato.

#### SABATINI GIN – Mixology: perfect serve e drink esclusivi

Il modo migliore per conoscere e gustare SABATINI GIN è assaporarlo liscio o in miscelazione. Sono tre i cocktail storici, rivisti in chiave SABATINI GIN, che ne valorizzano le qualità creando drink speciali:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <a href="http://Sabatinigin.com">Sabatinigin.com</a>                                | <a href="https://www.facebook.com/SABATINI GIN">SABATINI GIN</a>                    | <a href="https://www.instagram.com/@sabatinigin">@sabatinigin</a>                   | <a href="https://twitter.com/SABATINI GIN">SABATINI GIN</a>                           |



# SABATINI GIN

### ***SABATONIC, il Gin Tonic perfetto per ogni momento che esalta l'aroma del timo***

*Ingredienti:* 50 ml di SABATINI GIN, tonica dry e un rametto di timo fresco.

*Preparazione:* versare Sabatini Gin in un bicchiere high ball ricco di ghiaccio. Finire con acqua tonic dry e guarnire con un rametto di timo fresco.

### ***NEGRONI, il centenario cocktail toscano***

*Ingredienti:* 30 ml SABATINI GIN, 30 ml vermouth rosso, 30 ml bitter, scorza di arancia, oliva verde.

*Preparazione:* unire Sabatini Gin e gli altri ingredienti in un bicchiere tumbler basso ricco di ghiaccio. Mescolare e guarnire con scorza d'arancia e oliva verde.

### ***SABA-TINI, l'aperitivo intramontabile per gli amanti del Gin***

*Ingredienti:* 60 ml SABATINI GIN, 10 ml vermouth dry, oliva o zest di limone

*Preparazione:* versare Sabatini Gin e il vermouth dry, precedentemente miscelati in un mixing glass con ghiaccio, in una coppetta Martini ghiacciata. Servire a preferenza con scorza di limone o oliva verde.



SABATONIC



NEGRONI



SABA-TINI

### **ALLA SCOPERTA DI SABATINI GIN IN TOUR**

Attraverso un tour guidato, dall'inizio di aprile alla fine di ottobre è possibile visitare le dimore storiche e il giardino delle botaniche di Villa Ugo, situata al centro della "Valle d'Oro" in Valdichiana, dove è nato SABATINI GIN.

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <a href="http://Sabatinigin.com">Sabatinigin.com</a>                                | <a href="https://www.facebook.com/SABATINI GIN">SABATINI GIN</a>                    | <a href="https://www.instagram.com/@sabatinigin">@sabatinigin</a>                   | <a href="https://www.twitter.com/SABATINI GIN">SABATINI GIN</a>                       |



# SABATINI GIN

Una volta raggiunta la villa, struttura risalente al XVI sec., circondata da 11 ettari di oliveti, suddivisi in tre poderi abitati nel corso dei secoli dai mezzadri che se ne prendevano cura, è possibile entrare a contatto con profumi, colori e suggestioni toscane da assaporare. All'interno della Gin Room, ricavata nella vecchia limonaia della villa, si svolge la degustazione guidata all'assaggio di SABATINI GIN puro e in miscelazione.

Nella produzione del gin, i Sabatini hanno voluto mantenere saldo il legame con la terra d'origine, mentre per la distillazione hanno scelto la Thames Distillers, storica distilleria londinese dando così uno sguardo internazionale a Sabatini Gin.

\*\*\*

**A proposito di Sabatini Gin** - Sono quattro i componenti dei due rami della famiglia Sabatini a cui si deve la creazione del SABATINI GIN: Filippo, Enrico, Niccolò e il padre degli ultimi due, Ugo. Li accomuna una passione per il rito dell'aperitivo che in famiglia risale all'inizio del secolo scorso grazie alle memorie del bisnonno Guglielmo Giacosa, distillatore e produttore che lavorò agli inizi del Novecento per illustri aziende del panorama alcolico italiano.

Fu Enrico a introdurre la famiglia al mondo dei distillati di ginepro più popolari sul mercato. La maggiore conoscenza merceologica portò ben presto i Sabatini ad accorgersi che la loro stessa terra d'appartenenza offriva infinite possibilità: il ginepro toscano è tra i più pregiati e ricercati nella distillazione così come le erbe aromatiche quali salvia, timo, lavanda, iris ed ulivi per la quale la regione è famosa.


La volontà era quella di confezionare una ricetta che potesse dare al gin tutti quei sapori che riportavano ai ricordi d'infanzia: la lavanda usata dalle nonne per mantenere fresche le lenzuola, il sapore di timo nel pollo arrosto, il finocchio selvatico usato per insaporire le patate la domenica e la verbena di limone che si usava d'estate sulla pelle per tenere lontane le zanzare. La miscela finale si compone di: coriandolo, salvia, verbena di limone, foglie di ulivo, timo, iris fiorentino, finocchio selvatico, ginepro e lavanda.

Ci vollero ben 12 prove prima di arrivare a una ricetta definitiva. La prima produzione si realizza nel dicembre 2015. Nel 2017 SABATINI GIN ha ottenuto un riconoscimento dall'International Wine&Spirit Competition: è stato infatti premiato con una medaglia d'argento come SPIRIT 2017 (Punteggio Giudici: 80 - 85,9) e con una medaglia di bronzo per il BEST PACKAGING- Quality Award 2017. Nello stesso anno ha conquistato una medaglia di bronzo nella Hong Kong Wine and Spirits Competition 2017 organizzata da Cathay Pacific, competizione internazionale che si pone come guida di vini e distillati di qualità per il mercato asiatico.

Nell'anno successivo è arrivata la medaglia d'oro, riconosciuta a Sabatini Gin dalla Sip Awards 2018 tenutasi in California, prima e unica gara al mondo avente come giudici solo ed esclusivamente consumatori.

#### UFFICIO STAMPA – DAG Communication

Barbara Orrico - [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com) - 02.89054165  
Elena Ubertazzi - [eubertazzi@dagcom.com](mailto:eubertazzi@dagcom.com) - 02.89054169

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <a href="http://Sabatinigin.com">Sabatinigin.com</a>                                | <a href="https://www.facebook.com/SABATINI GIN">SABATINI GIN</a>                    | <a href="https://www.instagram.com/@sabatigin">@sabatigin</a>                       | <a href="https://www.twitter.com/SABATINI GIN">SABATINI GIN</a>                       |