

PAMBIANCO MAGAZINE

# WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

ANNO VII - N°3 GIUGNO - LUGLIO 2024

Prodi Italiane S.p.A. - Sped. in A.P. 70% LOMI - in caso di mancato recapito restituire al CNIP di Positano per la restituzione al mittente (previo pagamento resi)

## ANALISI

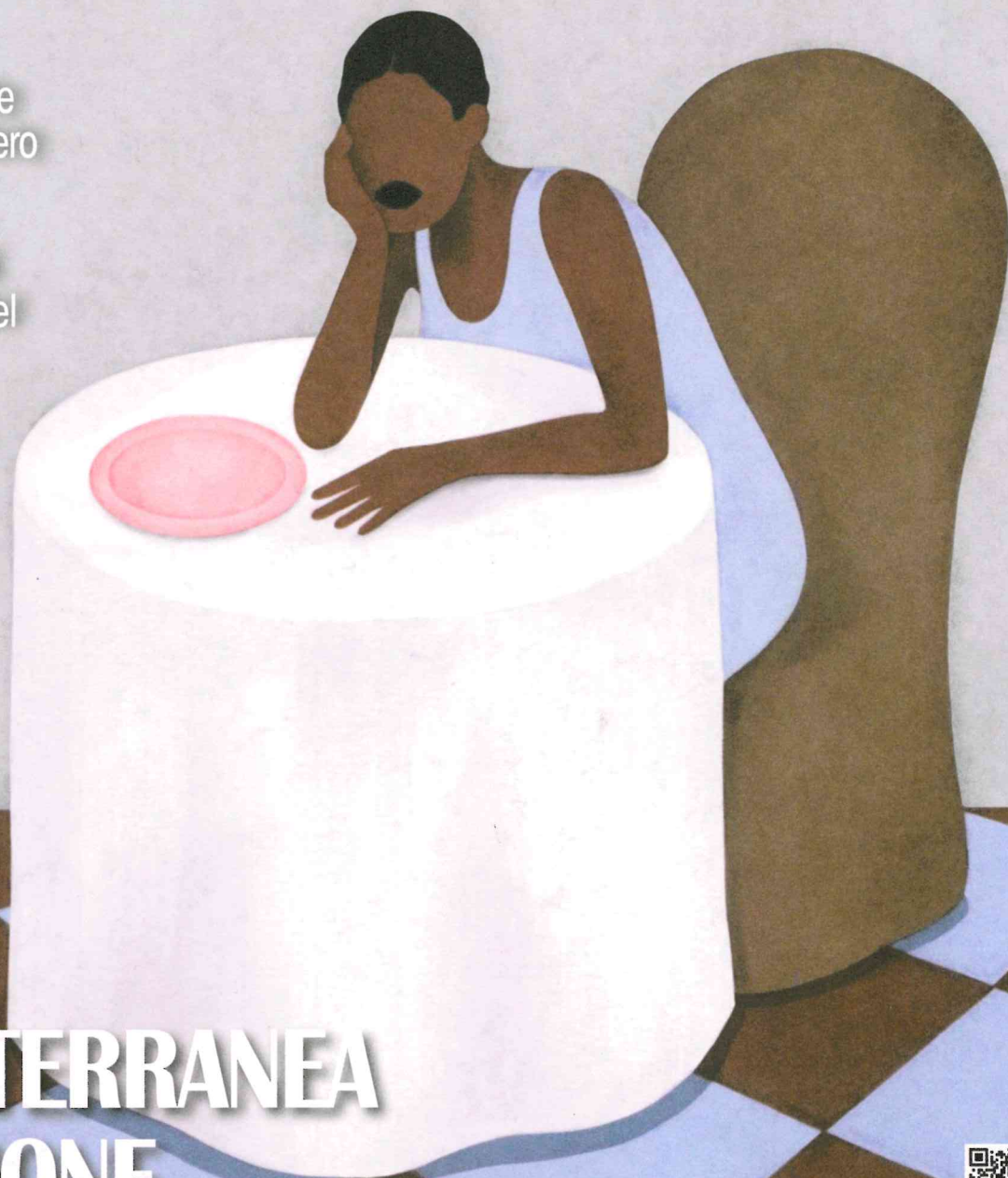
La grappa resiste e guarda all'estero

## DOSSIER

L'evoluzione del beverage in hotel

## SCENARI

Etna attrazione magnetica



# MEDITERRANEA PASSIONE

COVER BY YEOM JEE AE



## ACETAIA GIUSTI & NIO COCKTAILS

I due ready to drink proposti, 'Negroni 1605' e 'Milano-Modena', sono la rivisitazione firmata **Giusti** dei grandi classici a base vermouth, le cui ricette sono state curate dal master mixologist italiano Patrick Pistolesi.



## POLI

**Poli Americano** è un ready to drink preparato calibrando una miscela di Vermouth Gran Bassano Rosso e Bitter Super Taurus, che conferisce una nota amaricante inedita.

WHAT'S NEW



## COMPAGNIA DEI CARAIBI

**Elephant Gin Negroni**, il ready to drink preparato con parti uguali di Elephant Aged Gin, vermouth e bitter, è profondo e ricco di personalità e deve il suo carattere forte e leggermente affumicato ai sei mesi di invecchiamento in botti di rovere.



## SABATINI GIN

Dal sentore floreale, il gusto sofisticato di **Sabatini Gin** incontra un vermouth erbaceo con aromi freschi di agrumi, unito ad un bitter elegante e persistente, ottenuto con infusione di arancio amaro e con componente legnosa, calda e terrosa data da china e genziana. Il tutto dà vita al nuovo Negroni ready to drink di Sabatini Gin.

